

DE VISCHHANDEL

MAANDELIJSCH TIJDSCHRIFT. VERSCHIJNT DEN TWEEDEN DONDERDAG VAN IEDERE MAAND. ORGAAN VAN DEN SECTOR "HANDEL EN DISTRIBUTIE" BIJ DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. GERICHT TOT AL DE VISCHHANDELAARS EN TOT DE GROSSIERS IN VISCH EN VISSCHERIJPRODUCTEN. LEDEN VAN DE NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE.

HANDEL
DISTRIBUTIE

DIRECTIE : D^r WILLEM MELIS EN D^r IVAN DENIS BEHEER EN REDACTIE IOPSTRAAT, 47, BRUSSEL POSTREKENING : NATIONALE LANDBOUW- EN VOEDINGSCORPORATIE. PERS- EN PROPAGANDADIENST. N° 911 91 ABONNEMENTSPRIJS TOT EINDE 1943 : 31 FR. DRUKKER : IMIFI, HOPSTRAAT, 47, BRUSSEL CLICHEERDER : HUYGHENS, ONDERWIJSSTRAAT, 57, ANDERLECHT.

KANTTEKENINGEN

Deze week eindigt voor ons land het derde droeve jaar. Ieder huisgezin moet zijn deel van het algemeen ongeluk dragen en de be-roepen, die groote families, moeten het hunne dragen.

De handelaars in voedingswaren in het bijzonder zien zich geplaatst tegenover moeilijke problemen. De waren komen maar langzaam aan en iederen dag moeten zij het ongeduld van hun klanten bedaren, die dikwijls weinig begrip toonen voor de moeilijkheden waartegen de handel te strijden heeft.

Spijt alles dient de handelaar den toestand met de noodige kalmte te bekijken. Het is dikwijls moeilijk te buigen vóór de eischen van de oorlogseconomie en de verordeningen van de hoogere overheid maar den letter te volgen, doch men mag niet vergeten dat vele landgenooten er nog erger aan toe zijn en dat, wij handelaars, van een bevoorrecht toestand genieten.

Men mag zich dus niet laten ontmoedigen door de moeilijkheden die men tegenwoordig in zijn beroep ontmoet. Het is van het grootste belang, dat het rythme van onze economie zoo geregeld mogelijk voortga. Dat iedereen met veel goeden wil in de mate van de mogelijkheid voortwerkt en tracht te begrijpen dat hij niet alleen staat om de gebeurtenissen te torsen. Slechts onder deze voorwaarden zullen wij dezen moeilijken slag te boven komen zooals we de andere slagen zijn te boven gekomen.

Gedurende deze donkere periode staat de Corporatie aan uw zijde. Zooveel mogelijk tracht zij U te verdedigen en uw dagelijkse besommeringen te voorkomen.

Spijt de talloze diensten, die de Sector Handel en Distributie heeft bewezen, moeten wij ons niet al te veel illusies maken over de mentaliteit van vele handelaars: een goed deel beschouwt den Sector, waartoe zij behoren, als een « noodzakelijk kwaad ». Zeer dikwijls willen zij alleen van zijn bestaan afweten wanneer er moeilijkheden oprijzen met de contrôlediensten of indien zij zich in een toestand bevinden waarin zij niet in staat zijn zich alleen te behelpen. Dan herinneren zij zich plotseling, dat er nog een Sector bestaat die er is om hen uit de penarie te helpen.

Dat heeft trouwens geen belang. Op één zaak echter willen wij even uw aandacht vestigen: ieder handelaar hoort dagelijks critiek van wege de verbruikers; het is onnoodig, ja gevaarlijk, dezelfde houding aan te nemen. De handelaar, hij meer dan wie ook, moet zich de voorwaarden herinneren, waarin de bevoorrading en de verdeling plaats hebben.

MEDEDEELINGEN

Gelukkig nieuwjaar, handelaar

1942 is achter den rug, 1943 is begonnen. Het nieuwe jaar is voor ons de gelegenheid u enkele wenschen toe te sturen.

In de eerste plaats wenschen wij u een goed gezondheids gedurende het gansche jaar. U, handelaar, wenschen wij vooral een goed humeur toe. Wij geven grif toe, dat de omstandigheden zich hiertoe niet altijd leenen, maar met een weinig goeden wil kunt u het leven eenigszins lichter maken.

Er wordt van u een kleine inspanning gevraagd. Een goed humeur zelfs in een tijd die weinig vreugde biedt, bewijst dat u in een betere toekomst gelooft.

Men mag zich niet laten terneerdrukken door dezen ongelukkigen tijd en men mag vooral niet wanhopen.

Verder wenschen wij u moedig de beproevingen van het oogenblik te dragen. Reeds meer dan twee jaar houden wij het vol en wij zijn er nog niet aan gestorven. Waarom zouden wij het pas begonnen jaar niet door-spартelen? En waarom zou het ons niet gunstiger zijn dan het vorige?

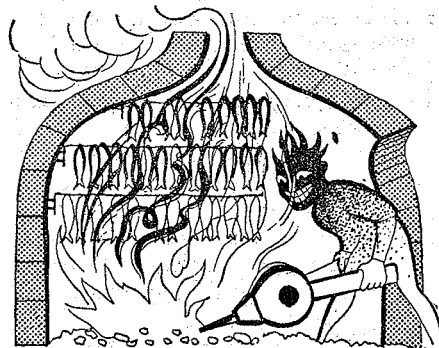
De redacteurs van uw blad, die dag in dag uit uw zaken ter harte nemen en maar u te goed uw kommer beseffen, zullen u in zooverre het in hun bereik ligt door de moeilijkheden allerhande die u dagelijks ontmoet loodsen.

Vergeet niet, dat zoo het vorige jaar hard, zeer hard is geweest, het voor velen onder u nog harder had kunnen zijn.

Heb geduld en vertrouwen. Betere dagen zijn in aantocht.

Hoe wordt haring gerookt?

Men weet niet van wanneer de haring gerookt wordt. Het is een gebruik dat honderden jaren oud is; inderdaad schreef Martin Luther zijn genezing van een zware



De haringen boven den rookoven.

ziekte toe aan het eten van een gerookten haring die hem door een herbergier werd opgediend. Ziehier hoe haring gerookt wordt.

Gedurende enkelen tijd laat men de haring marineeren en daarna drogen door de lucht. De aldus gedroogde haring wordt aan ijzeren staven geregen en blootgesteld aan den rook van een speciaal rookoven tot wanneer hij gansch droog is.

Het vel wordt hard en perkamentachtig. Tijdens de tweede phase van het rooken, wanneer men het vuur dekt en er een dikke rook uitstijgt, verkrijgt de haring een geelachtige-goude kleur.

Wanneer de haring gerookt is, verwijderd men hem van het vuur en wordt hij na verkoeling in kistjes ingepakt.

Er is haring en haring. Volgens het tijdstip en de zeeën waarin zij gevangen worden, bestaan er talrijke variëteiten. Op de oostkust van de Baltische zee komt de haring op bepaalde tijdstippen voor; op de Zweedsche kust wordt hij in de eerste maanden van het jaar gevangen; op de Doggerbank van einde Juli tot einde October; aan de oostkust van Engeland en aan de Noorsche kust van Januari tot einde Maart; ten slotte wort hij aan onze kusten op dit oogenblik gevangen.

Er zijn haringen van allen ouderdom en alle rassen. De sprot is een haringvariëteit. Men ontmoet hem tijdens de wintermaanden aan de kusten van de Noord- en Baltische Zee. Zijn gehalte aan vetstoffen is hooger dan van de meeste andere variëteiten.

Hoe erkent men sprot van kleine haring? In de eerste plaats aan het aantal rugwervels, maar dit is geen praktische manier. Er is een eenvoudiger manier. Wanneer men over de keel van den sprot wrijft, van den buik naar den kop, heeft men den indruk over een fijne zaag te wrijven. De keel van den haring is integendeel glad.

De kwaliteit van de sprot veranderd naargelang van de plaats waar hij gevangen wordt. De Oostendsche sprot is vermaard.

Sprot wordt zooals haring gerookt. Benevens sprot en haring worden nog talrijke andere visschen gerookt als: schelvisch, paling, labberdaan, enz.

De smakelijkste gerookte visch is wel de zalm en steur. Deze visschen zijn zeer zeldzaam geworden, wanneer men ze vroeger overvloedig kon kopen.

Een speciale manier om visch te rooken, is het koud rooken. De visschen die daarvoor het best geschikt zijn, zijn de haring en de gezouten zalm. Vooraleer ze te rooken worden zij ingezouten. Daarna worden zij gewassen om den zoutsmaak te verwijderen en dan worden zij boven een matig vuur gehangen waarvan de rook geen al te hooge temperatuur heeft: maximum 20°. Alzoo krijgen zij kleur en smaak. Het warm rooken duurt enkele uren; het koud rooken, twee à drie dagen.

Komen er reuzen-vischtreilers in de vaart?

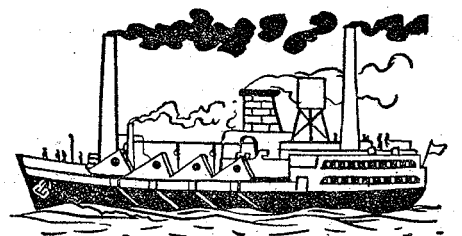
Oostende telde, voor den oorlog, enkele prachtige treilers die de diepzeevisscherij pleegden. De bruto-tonnematen van deze groote schepen schommelden tusschen de 300 en 350 Ton, terwijl het netto-tonne-maat de 150 Ton niet overtrof.

Wat staat er ons te wachten na den oorlog? Hoeveel van deze vaartuigen zullen wij terug zien? Zullen wij niet verplicht zijn gansch onze diepzeevloot terug

op te bouwen? En aan welke scheepstypen zal men dan de voorkeur geven?

Niet alleen wordt deze vraag gesteld door eigen reeders maar ook in het buitenland houdt men zich met deze zaak onledig. Zoo komt het dat er in Duitschland spraak is van een 2000 Ton-treiler. Daar wijst men er op dat Frankrijk toonaangevend was in zake bouw van visschersvaartuigen en dat, reeds lang voor den oorlog, aldaar treilers van stapel liepen die de 2500 Ton overtroffen. Het aantal van deze schepen was beperkt. Het waren, om zeggens, drijvende fabrieken waarop de visch deels gezouten, deels ingevroren en deels tot conserven verwerkt werd terwijl, met den afval, vischmeel en traan vervaardigd werden.

In Duitschland werd ook een proef genomen met de « Hamburg ». Dit schip ging de visch, door andere booten gevangen, ophalen en verwerkte hem onmiddellijk. Dit systeem werd sinds lange jaren toegepast in de Verenigde-Staten en ook in Engeland.



De visschersboot van de toekomst?

Men kan zich dan ook afvragen hoe het komt dat Frankrijk hier toonaangevend is geweest. Het antwoord is niet ver te zoeken. Door de Vrede van Versailles mocht Frankrijk over groote credieten voor schadeloosstelling beschikken. Hiermede liet het talrijke vaartuigen, ook visschersbooten bouwen. Daartegen kon Duitschland Frankrijk op den ingeslagen weg niet volgen en er moest gewacht worden tot 1933 om daaraan verandering te brengen. Van dit oogenblik af heeft de visserij in Duitschland een groote ontwikkeling genomen. Nieuwe en groote treilers liepen van stapel tot wanneer de oorlog uitbrak.

De Deutsche visschersvloot heeft zich tot nog toe om zeggens uitsluitend beperkt bij het aanvoeren van verschen visch. Zal er na den oorlog ook hier een ommekeer komen en zal Duitschland ook drijvende fabrieken naar zee zenden?

En zullen wij, in België, lijdzaam blijven toekijken?

Overwegingen bij het haringseizoen

Het haringseizoen is volop aan gang. Groote hoeveelheden versche haring komen dagelijks in de groote centra toe en worden er onmiddellijk onder de bevolking verdeeld.

De haringvangst is dit jaar buitengewoon goed te noemen.

Op zeker oogenblik dacht men dat het haringseizoen slechts van korten duur zou zijn, want voor een tiental dagen had een visschersboot 270 kg kabeljauw in haar netten. Men moet weten dat de kabeljauw een haringeter is en dat, waar hij aanwezig is, de haring in een ommezen verdwijnt. Gelukkig stak de storm op en vond men geen spoor meer van den kabeljauw.

In dit nummer :

Bladz. 3. — De rogvisschen.

Bladz. 5. — De Belgische Zeevischerij vóór 1940.

Bladz. 8. — Uw boekhouding.

Alles wijst er op dat de huidige haringvangt zeze van verleden jaar zal overtreffen. Links en rechts hebben wij zekere detailhandelaars hooren kagen over het feit dat ze te veel haring in één maal ontvingen. Dit komt doordat de vervoermiddelen ontorekend zijn om meerdere achtereenvolgende toebedeelingen te waarborgen.

Wanneer men weet dat een spoorwagon slechts zes uren in het station van bestemming mag vertoeven, in plaats van 24 uren als verleden jaar, zal men begrijpen dat er niet mag getalmd worden bij de toebedeeling. De detailhandelaars die in dit geval verkeerden moeten er zich in schikken, en den verkoop er naar regelen. Wij schreven reeds herhaaldelijk hoe men het aan hoord moet leggen om het aanschuiven, voornamelijk in het huidige ruwe weder, te voorkomen. Maak dag en uur bekend op een bord in uw uitstalraam, waarop de klanten van n. 1 tot 200 bv. zullen bediend worden. Derwijze zult u het minder lastig hebben en zullen de klanten u voor deze vriendelijke attentie dankbaar zijn.

Er zijn detailhandelaars, die ontevreden zijn over de verplichte inschrijving. Zij zijn niet tegen den verkoop met zegels, maar verklaren dat de keuze van verkooper aan den klant moet overgelaten worden. Alzoo kan deze koopen waar hij het best en het vriendelijkst wordt bediend.

De detailhandelaars moeten weten dat degenen die met de regeling der toebedeeling gelast zijn, over al deze zaken langen tijd hebben gepraktiseerd. Naar verluidt wordt een nieuwe regeling van den vischverkoop in het vooruitzicht gesteld althans in het Brusselsche, die een soepele bedeling zal toestaan.

Wat er ook van zij, er is haring, veel haring, en het voornaamste is dat hij langs den normalen weg bij den verbruiker komt. Een steisel uitdenken dat aan iedereen bevrediging geeft is onmogelijk daarbij mag niet uit het oog verloren worden dat de vervoermiddelen waarover wij beschikken zó beperkt zijn dat de detailhandelaars er zich mogen om verheugen de visch thuis te krijgen. Dat is toch hoofdzaak.

Onze vischinvoer vóór den oorlog

Onze visschers en vischhandelaars beklagen er zich vroeger dikwijls over dat de Belgen geen vischeters waren en dat de vischverkoop te gering was.

Niettegenstaande dit feit werden nog groote hoeveelheden vischsoorten uit het buitenland ingevoerd.

Het Bestuurlijk Jaarverslag over de Zeevischerij vermeldt dat er in 1939 voor 11 miljoen 931.929.70 fr. visch werd ingevoerd.

Ziehier hoe deze invoer zich onder de verschillende landen verdeelde :

Denemarken, 2.316.635 fr., voornamelijk kabeljauw; Duitschland, 3.750 fr., voornamelijk rog; Engeland, 1.484.976 fr. 80, voornamelijk sprot; Frankrijk, 937.453 fr. 15, voornamelijk

haring; Nederland, 2.858.606.65 fr., voornamelijk haring en kabeljauw; Noorwegen, 4.943.521.80 fr., voornamelijk haring en kabeljauw; Duitschland, 3.750 fr., voornamelijk sprot; verscheidene, 157.118.30 fr., karpers en neilbot.

Aan te stippen valt dat deze visch met Belgische vergunningen werd ingevoerd.

Iets over eiwitten en vetstoffen

Eiwitten zijn zeer belangrijke voedingsstoffen die ons niet alleen kracht geven maar ook een voornaam rol vervullen in het aanbrengen van bouwmaterialen voor de weefsels van ons lichaam. Er zal steeds in het voedsel een minimum eiwit moeten aanwezig zijn voor den opbouw van ons celweefsel. Het overige wordt dan in kracht omgezet. Wat is eiwit? Wij gaan hierover geen geleerde uiteenzetting geven. De naam komt voort van de aanwezigheid van deze grondstof in het ei van kippen. Dat wil niet zeggen dat alleen de eieren eiwit bevatten. De geleerden spreken van de biologische waarde der eiwitten. Indien men, aldus Dr. J. De Wandel, als biologische waarde voor melkeiwit 100 aanneemt, dan kan men de overige eiwitten op volgende wijze rangschikken: vleesch- en vischeiwit 90, aardappel- en rijst-eiwit 80, erwten-eiwit 55, tarwe-eiwit 50, rogge-eiwit 45. Zoo weten we meteen waarin we het meest eiwit vinden: in vleesch, visch, kaas, melk en zetmeelhoudende vruchten. Men merke op, dat de biologische waarde van het dierlijk eiwit veel grooter is dan deze van het plantaardige, waarmede men vooral in deze nooddagen rekening dient te houden. Naast de eiwitten heeft ons lichaam vetstoffen nodig. Hiervan zijn wij ons thans maar al te goed bewust. De vetstoffen zijn uitzonderlijke energiedragers.

Een gram vet geeft meer dan het dubbele energie van 1 gram eiwit of koolhydraten. Gedeeltelijk moeten de vetstoffen ook dienen ter aanvulling van het in en om de menschelijke organen te loor gegane vet.

Het is wellicht niet noodig te zeggen, dat het vooral te vinden is in boter, margarine en tafelolie. Andere voedingsmiddelen zijn er zeer rijk aan: vet, spek, vooroorlogische bloedworst, varkensvleesch, vette visch (zoals haring), vischtraan, eieren, melkroom, kaas, chocolade, noten, amandelen, enz.

Dat het vetprobleem voor de voeding in oorlogstijd een zeer hachelijk vraagstuk is, werd meer dan eens betoogd. De teelt van koolzaad wordt als redmiddel vooropgesteld.

De bevolking van onze visschersscholen

Als gevolg op de twee mededeelingen die wij publiceerden betreffende het visscherijonderwijs in ons land, deelt men ons thans de cijfers mede van de bevolking van deze scholen in de jaren die den oorlog voorafgingen. In 1934 werden de scholen van Koksijde en Oostduinkerke afgeschaft.

1921:	221 leerlingen;
1922:	281 leerl.;
1923:	293 leerl.;
1924:	318 leerl.;
1925:	377 leerl.;
1926:	387 leerl.;
1927:	394 leerl.;
1928:	436 leerl.;
1929:	372 leerl.;
1930:	477 leerl.;
1931:	429 leerl.;
1932:	504 leerl.;
1933:	457 leerl.;
1934:	571 leerl.;
1935:	713 leerl.;
1936:	674 leerl.;
1937:	694 leerl.;
1938:	679 leerl.;
1939:	757 leerl.

Onze Scheldevloot

Van Antwerpen, Berendrecht, Kieldrecht en Zantvliet waren er in 1939, gezamenlijk tien vaartuigen, met een tonnemaat van 62 ton, die in de Westerschelde de vischvangst pleegden in toepassing van de overeenkomst van 's Gravenhagen.

Dit cijfer liep in de laatste 10 jaren steeds terug. In 1927 telde men 19 vaartuigen, metende 161 ton met 45 visschers, terwijl het aantal nu tot 10 geslonken is.

Een handelaar die niet leest is verloren

Allen kent u een of ander confrater die zich op een bijna wonderbaarlijke manier door het leven heeft geslagen. Van niets vertrok-

ken, wisten zij na 25-30 jaren hun handel zoodanig te ontwikkelen, dat zij op den dag van heden aan het hoofd staan van een groote onderneming en een mooi fortuin bezitten. « Zij hebben bof gehad » zeggen de knorpotten. Zijt u daarvan zoo zeker? Onderzoek liever een van deze door het lot begunstigde en u zult bij de bron zien, dat dit resultaat het gevolg is van een krachtspanning, van een beroepsvolmaking en vooral van lectuur van gespecialiseerde tijdschriften en boeken.

Voor allen ligt hierin een les besloten: uw plicht tegenover uw onderneming, uw plicht tegenover de uwen gebiedt u, u in uw beroep te bekwamen en te lezen, zoodat u het middel bezit om door uw kennis beter te slagen. Bij dien eersten plicht komt er nog een tweede. Uw vakblad is daar niet alleen om u te helpen slagen doch om u den weg te helpen aanduiden.

Een handelaar, die gedurende dezen tijd van gecompliceerde reglementeering, zijn vakblad verwaarloost te lezen, verwaarloost ook zijn belangen.

BEROEPSORGANISATIE

De beroepsorganisatie opnieuw aan de orde van den dag. - Telling van de bestaande verenigingen. - De studiegcomité's zullen eerlang opnieuw hun werk beginnen.

Het is een openbaar geheim, dat men opnieuw ernstig gaat spreken over de beroepsorganisatie, d.w.z. dat er weer ernstig sprake is het gebouw te voltooiën, begonnen toen men den Sector Handel en Distributie heeft opgericht.

Men kent het doel van de beroepsorganisatie. Het gaat er om den handel een officiële vertegenwoordiging te geven. Deze vertegenwoordiging bij de officiële instanties heeft tot doel medezeggenschap te hebben aan de reglementeering, de toelatingsvoorwaarden tot het beroep te bepalen in de beroepsformatie van jonge handelaars te voorzien, de verschillende problemen die het beroep aanbelangen in te studeeren en ten slotte aan de hogere overheid de oplossing van al deze problemen, zooals den arbeidsduur en de openingsuren, te suggereeren.

Doch het is vooral haar doel de beroeps-solidariteit aan te wakkeren van allen die van hetzelfde beroep leven, de geest van confraterniteit te ontwikkelen, de onderlinge volmaking van de handelaars te bevorderen, met één woord het morele peil van de beroepen te doen stijgen. Dat is het essentiële doel van de beroepsorganisatie.

Men vreest soms, dat de beroepsorganisatie voorwendt versteening van de beroepen, staatsinnemiging op hun werking, dood van de vrije verenigingen wat ook haar belang, haar ouderdom, haar diensten zijn, die zij hebben bewezen en het ontzag waarmede de handelaars haar omringen. In werkelijkheid is daarvan niets te vrezen. De N. L. V. C. en de Sector « Handel en Distributie » hebben nooit in zake beroepsorganisatie een meening voorgestaan, die komaf zou maken met gevestigde en goede meeningen, aangenomen situaties, die het echte belang van de gemeenschap en de psychologie van ons volk zouden miskennen. Herinneren wij er aan, dat de Nationale Corporatie en de Sector reeds bewezen hebben, meer in het bijzonder toen het er om ging de organisatiebasis van de koffiehuishouders en de hoteliers te leggen, dat zij de beroeps-

organisatie willen verwezenlijken met de medewerking van de reeds bestaande organisaties, zonder nochtans te schipperen aan het principe van de syndicale eenheid, d.i. één groepeerings en ook maar één per beroep.

Een nieuw bewijs daarvoor werd door den Sector geleverd door de telling van de professionnele en interprofessionnele groepeerings en van den handel in voedingswaren.

Over geheel het land hebben zijn afgevaardigden voeling gehad met de vertegenwoordigers van de bestaande verenigingen, ten einde nauwkeurige inlichtingen in te winnen over den juridischen vorm, het doel, de statuten, het aantal aangeslotenen, enz. van al deze verenigingen. Dit is een aanzienlijk werk, dat natuurlijk niet zou worden ondernomen door een organisme, dat een beroepsstatuut zou willen opdringen of doen opdringen, dat korte metten zou willen maken met de vrije verenigingen.

Naast het tot een goed einde voeren van de telling der beroepsverenigingen, toont nog een ander feit aan, in welke richting de beroepsorganisatie wordt gevoerd. De Studiegcomité's voor den kleinhandel in voedingswaren zullen hun werk hervatten. Sedert Juni — de verlofperiode — was hun activiteit ingedommeld, alhoewel er moet worden gezegd dat verscheidene comité's nooit nalieten hun leden bijeen te roepen ten einde het contact met de diensten van den Sector niet te verbreken. Nadat een heele reeks vraagstukken van onmiddellijk belang — fiscale vereenvoudiging, billijke verdeling der belastingen, overdrachtstaxen bij de bron, gewichtsverlies van de voedingswaren, sluitingsuren der winkels — waarop de handel sedert tientallen jaren wachtte, werden ingestuurd; na de noodige elementen aan de hogere overheid voor documentatie te hebben doorgegeven en zelfs na tot gewisse verwezenlijkingen, als het sluitingsuur en het gewichtsverlies, te zijn gekomen, gaan nu de studiegcomité's tot een nieuwe reeks van werken over. Hierover meer in ons volgend nummer.

BEROEPSDOCUMENTATIE

KENNIS VAN HET PRODUCT

DE ROGVISSCHEN

Voor de meeste stervelingen, zijn de rogvisschen zeer platte visschen, waarvan het lichaam den vorm van een afgeronde of vierkantige schijf heeft, waaruit een gedrongen staart te voorschijn komt. In werkelijkheid verandert de vorm van de rogvisschen, naar gelang de soort waartoe zij behooren. Sommige verfoonen een sprekende gelijkenis met de haaien, terwijl andere zeer verwijderd zijn van hun voorouders de haaien. Onderstaand artikel handelt over de verschillende soorten.

Gewone rog - Giftige pijlstaartrog - Electrische rogvissch.

Gewone rog

De voornaamste verschillen tuschen de haaien en de roggen hebben vooral betrekking op een wijziging van de levenswijze. De roggen zijn, met andere woorden, eenvoudig haaien die een specialisatie hebben verkregen welke bij hun nieuwe levenswijze aangepast is. Zij verblijven uitsluitend op den bodem van de zee. Van dat standpunt uit, hebben de wijziging van den vorm der borstvinnen en de plaats van de uitwendige kieuwspleten een bepaalde beteekenis. Bij de rogvisschen, zijn de borstvinnen breeder geworden en strekken zij zich niet slechts naar voren uit, maar zijn zij ook min of meer samengesmolten met de zijanten van het lichaam of van den kop. Het lichaam is zeer afgeplat van onder naar boven (kenmerk van de wezens die op den zeebodem leven). De bovenste rand van de oogen is nooit vrij, m.a.w. de bedekking van den oogbal wordt met het vel van den kop voortgezet.

De rugvinnen zijn zeer naar achter geplaatst. De buikvinnen zijn meestal zeer klein en kunnen zelfs ontbreken. De rogvisschen hebben nooit een anaalvin.

De spuitgaten, overblijfsels van vroegere kieuwspleten, zijn zeer groot en doorgaans achter de oogen, op de bovenste vlakke van den kop, geplaatst. Bij de rogvisschen hebben de spuitgaten een heel nieuwe functie te vervullen, die noodzakelijk is geworden tengevolge van de nieuwe levenswijze.

Als een visch adem haalt, zwelgt hij water langs den mond in en stoot hij het uit langs de kieuwspleten. Als een rog zwemt of eet, kan hij op dezelfde manier ademen, maar als hij op den zeebodem rust, loopt hij gevaar zand en slijk in te zwelgen en zoo zijn brooze kieuwspleten te verstopen. Om die moeilijkheid te keeren, zuigt de rog, wanneer hij te rusten ligt, het water langs de spuitgaten op, die voorzien zijn van beweeglijke klapvliesen, ongeveer in den vorm van kleppen, die voor doel hebben den watervloed te regelen die in de kiemen stroomt. Zooals bij een groot aantal dieren welke op den bodem leven, is de kleur van het bovenste vlak der rogvisschen in harmonie met deze van den bodem waarop zij leven, terwijl het onderste vlak dofwit is. De huid van het bovenste vlak is meestal versterkt door de aanwezigheid van talrijke lobben die vaak den vorm hebben van scherpe doornen, terwijl deze van het onderste vlak heel en al glad is.

De rogvisschen kunnen worden beschouwd als betrekkelijk moderne afstammelingen van de haaien. Het zijn vadsige, eerder onbehendige dieren, welke zich, op enkele uitzonderingen na, in de ondiepe wateren bij de kusten ophouden; enkele leven nochtans op behoorlijke diepten en een klein aantal leven tamelijk dicht bij de zee-oppervlakte.

De eigenlijke rogvisschen
Raja-soort

Zij maken deel uit van de familie der Rajidae. Het zijn rogvisschen waarvan kop,

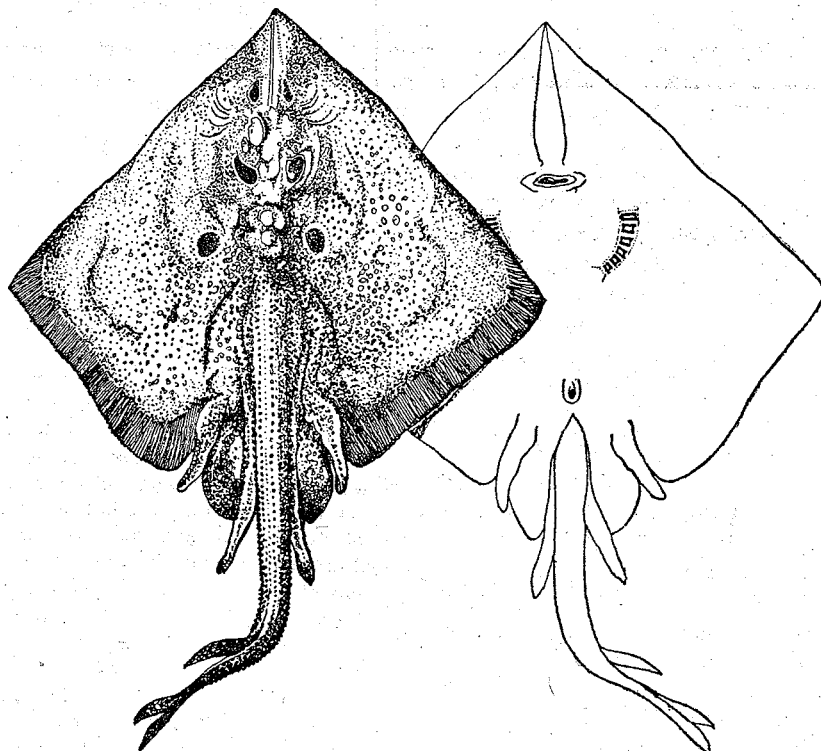
romp en de zeer vergrootte rugvinnen een afgeplatte ruitvormige schijf vormen, die duidelijk afgescheiden is van den tamelijk langen en zwaren staart en langs weerszijden met een plooi is afgeboord. Aan elke zijde bij het uiteinde van den staart bevinden zich gewoonlijk twee kleine rugvinnen en soms een staartvin.

De duidelijk afgescheiden borstvinnen strekken zich naar voren bijna tot bij den mull uit.

De oogen puien uit en bieden een tamelijk zonderlinge eigenaardigheid. Men merkt op

Het aantal rogvisschsoorten is tamelijk groot. Men treft ze in de gematigde zeeën aan, maar zij komen overvloediger in de zeeën van het zuidelijk halfrond voor. Het zijn in meerderheid niet slechts koudwatervisschen, maar zij begeven zich nader bij de noordelijke en zuidelijke ijszeegebieden dan gelijk welke gelijkaardige visschen. Een zeer groot aantal soorten gelijken zeer goed op elkaar, en zelfs de deskundigen kunnen ze soms moeilijk uit elkaar herkennen.

De eigenlijke rogvisschen zijn prachtig aan-



GEWONE ROGVISCH

Links: bovenzijde waar men de oogen ziet; rechts: buikzijde met mull, kieuwspleten en anus.

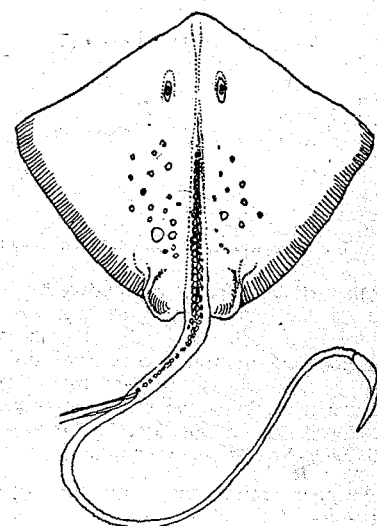
dat het bovenste deel van den oogappel bedekt is met een dicht en donkergekleurd waas, dat de visch vrij kan uitzetten of samentrekken, zoodat de hoeveelheid licht dat op den oogappel valt, kan gecontroleerd worden. Deze schikking is van groot nut om de toenemende actie van het licht te matigen als de rog naar de oppervlakte van het water opstijgt, hetzij om van de streeling der zonnestralen te genieten, hetzij om een prooi te volgen die naar deze oppervlakte opstijgt.

Zijn mond is een min of meer rechte spleet, welke onderaan den kop is gelegen. Hij is voorzien van verschillende reeksen kleine tanden, die als een plaveisel vormen. Deze tanden, welke een puntig uiteinde kunnen hebben, zijn meestal afgeplat door het slijten. De huid van het bovenste vlak is min of meer ruw; deze ruwheid is toe te schrijven aan de aanwezigheid van kleine doornen.

gepast bij een bestaan dat zich bijna geheel op den zeebodem voltrekt. Zij zijn niet slechts beschermd tegen de aanvallen, maar daar zij onbeweeglijk liggen of als spookachtige wezens glijden, kunnen zij dicht bij hun prooi komen zonder opgemerkt te worden. Hier is de staart niet het voornaamste orgaan van de beweging, gezie hij beperkt is bij een eenvoudig aanhangsel dat voornamelijk als roer dient. De groote borstvinnen spelen den voornaamsten rol. Door een reeks golfvormige bewegingen van deze vinnen, slaagt de rog er in een tamelijk groote snelheid te bereiken.

In gewonen toestand, blijft de rog bewegingloos half in het zand of het slijk bedolven liggen. Men zou denken dat hij slaapt. Maar dat zou een vergissing zijn, want zoodra een vischje, een schaaldiertje of eenig andere kleinlevend wezen binnen zijn bereik komt, werpt de rog zich met één enkelen sprong op zijn slachtoffer, blijft er op liggen en verstikt het onder zijn groot

lichaam en zijn vinnen, om het ten slotte tusschen zijn kaken te grijpen. Die handelwijze is het gevolg van het feit dat de ligging van zijn mond den rog niet in staat stelt zijn prooi onmiddellijk te grijpen. De rogvisschen houden van een groote verscheidenheid. Zij voeden zich met al de vormen van het dierlijke leven welke men op den zeebodem aantreft.



GIFTIGE PIJLSTAARTROG.

Op den rug van den staart, links, ziet men de twee angels.

In tegenstelling met wat zich bij de meeste beenige visschen voordoet, worden de rogeieren in het lichaam van het wijfje bevrucht, zooals bij de hoogere diersoorten; er is dus werkelijk paring van de geslachten. De lader van het mannetje is een gewijzigd deel van de buikvinnen en hij heeft een zeer ingewikkelde inwendige structuur. Hij dient om het zaad in het lichaam van het wijfje te brengen.

Het verschil tuschen de geslachten is min of meer duidelijk afgetekend, zonder dan nog van den lader gewag te maken die het zekerste middel aan de hand doet om het geslacht te bepalen, met uitzondering van de zeer kleine exemplaren. Bij zekere soorten zijn de verschillen tuschen de geslachten zoo uitgesproken, dat het mannetje en het wijfje als twee verschillende soorten werden beschouwd. De wijfjes zijn meestal één derde deel ongeveer groter dan de mannetjes. De vorm van de schijf, het aantal en de plaatsing van de doornen aan het vlak van deze schijf verschillen ook naar gelang de geslachten.

Al de volwassen mannetjes hebben een bosje omgebogen doornen bij den rand van elke borstvin, terwijl de wijfjes er in het geheel geen hebben. Die doornen dienen als wapens bij de gevechten die de concurrerende mannetjes met elkaar leveren.

Wij hebben hierboven vermeld dat de rogvisschen tegen hun vijanden worden beschermd door het feit dat hun kleur bij deze van het milieu aangepast is. Maar als dat beschermmiddel ontbreekt, beschikken zij er over andere. In de eerste plaats heeft men de doornen waarvan de schijf is voorzien en die ook tot ontwikkeling zijn gekomen op den kop, de schouders, langs het middendeel van den rug, evenals op den staart. Als zij bedreigd worden, buigen zij de mull en de basis van den staart naar elkaar toe, zoodat de bovenste zijde van den staart oprondt. De rog slaat naar alle zijden met dezen van doornen voorzien staart. Sommige soorten, die over zeer lange doornen beschikken, rollen zich tot een bol op, evenals de egels. De eigenlijke rogvisschen zijn ook voorzien van electrische organen, die zich aan weerszijden van het uiteinde van den staart bevinden, en alhoewel hun kracht zeer beperkt is in vergelijking met de ingewikkelde organen van de Sidderrogvisschen, waarover wij verder zullen uitwijden, bieden zij waarschijnlijk eenige bescherming.

Al de soorten planten zich door eieren voort. De eieren zijn groot en bevatten een zwaren dooier. Zij worden bevrucht in het bovenste gedeelte van den eileider (kanaal

waardoor de eierstok met de opening aan de buitenzijde wordt verbonden). Terwijl het ei in den eileider afglijdt, wordt het omringd door een hoornachtig, zeer sterk blaasje, waarin zich ook een halfvloeibare eiwitstof bevindt, welke op het wit van een kippenei gelijkt. Deze blaasjes worden alleen of paarsgewijs gelegd. Zij zijn langwerpig, zwartachtig of donkergroen, en elke hoek is voorzien van een min of meer stijf puntig hoorntje. Die blaasjes, waarvan de afmetingen tusschen 8 en 16 cm. schommelen, naar de soorten, worden op het strand aangetroffen, vooral na een storm. Zij worden doorgaans « matrozenbeusjes », « sirenenbeusjes » of nog « uitwerpsels van rogvischen » geheeten. Zij werden door de wijfjes op de slijkgachtige of zandachtige diepten gelegd en de meest ronde kant van het blaasje, die kleverig is, is voorzien van steentjes en wieren welke het vastleggen van dit blaasje in de hand werken.

De hoorntjes van het blaasje zijn hol en voorzien van spleetjes waardoor het water naar den kiem toevloet. De jonge rog leeft daar 4 tot 15 maand en voedt zich met den doolier, totdat hij zich een weg baant door een spleet aan het uiteinde van zijn gevangenis.

Er was een tijd toen het oeconomisch belang van de rogvischen niet heel groot was. Op de Britsche eilanden worden zij nu op een groote schaal voor de voeding aangewend. De Engelsche booten lossen er jaarlijks niet minder dan 280.000 centenaar. De rog is smakelijk en voedzaam, maar de smaak van de groote rogvischen is niet aangenaam. De smaak hangt ook grootendeels van de bereiding af en de rog met gebruide boter wordt zeer gewaardeerd.

De rogvischen worden zoowel met sleepnetten als met van aas voorziene lijnen gevangen. Men gebruikt slechts de « vleugels », die afgesneden worden, terwijl het overige wordt weggegooid of als meststof wordt aangewend. De gewone rog wordt soms met een visscherslijn gevischt. Deze sport wordt vooral beoefend op de Iersche kusten, waar deze soort vischvangst zeer vaak voorkomt. Deze sport is evenwel niet zeer winstgevend, want als men den rog beet heeft, laat deze zich dadelijk op den zeebodem vallen en blijft er liggen. Het is moeilijk, of zelfs onmogelijk, een groot exemplaar naar boven te halen zonder de lijn te breken, maar als men den kop, voldoende kan optillen, gaat de rog als een vlieger de hoogte in.



De giftige pijlstaartroggen

Het voornaamste kenmerk van deze vischen, waaraan zij hun volksnaam te danken hebben, is de aanwezigheid van een sterken angel met als een zaag uitgesneden randen op den rug van den staart. Als deze angel versleten is, wordt hij vervangen door een nieuwe welke achter den eerste groeit, zoodat men pijlstaartroggen met twee of zelfs drie angels vindt. Die angel is een geweldig wapen en als de rog er woedend mee over en weer slaat, is hij in staat een zeer pijnlijke wonde te veroorzaken. Hij schijnt doorgaans een verdedigingswapen te zijn, maar men heeft pijlstaartroggen gezien die hun staart rond hun prooi sloegen en deze met hun angel doorstaken. Aan elke zijde van den angel bevindt zich een nauwe groef welke een klierachtig weefsel bevat, dat een zeer giftig vocht afscheidt. Als de cellen welke dat gift bevatten, dit laten ontsnappen, loopt het langs de groeven in de wonde. De uitwerking van het gift voor den mensch verandert met de soort, met de grootte van den visch en naar gelang de omvang van de wonde. Men heeft na het toebrengen van een wonde met die angels tal van erge kwalen opgemerkt, zooals het koudvuur en de tetanos.

De breedte van de schijf van enkele der groote soorten pijlstaartroggen bedraagt 1^m50 tot 2 meter. Er bestaan ongeveer dertig soorten pijlstaartroggen, waaronder wij de

volgende aanstippen: de gemeene pijlstaartrog (Trygon pastinaca) van de Middellandsche Zee en van het oostelijk deel van den Atlantischen Oceaan; de rog met den waakervormigen staart (Trygon sephen) in den Indischen en in den Stillen Oceaan.

De eerste soort verschijnt elk jaar, in den Herfst, op de Britsche kusten, waar men er exemplaren heeft gevangen welke tot 1 meter lang waren en 25 kg wogen. Hun kleur is veranderlijk.

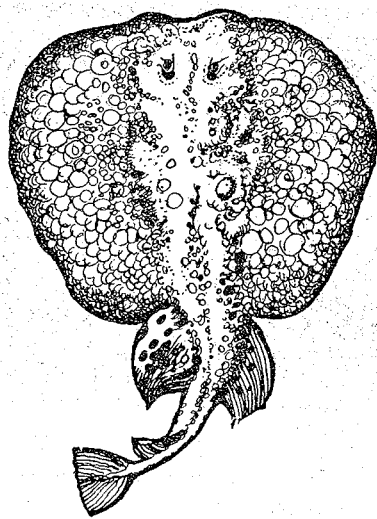
In Britsch Guyanna bestaat een pijlstaartrog die in het zoet water leeft en verantwoordelijk is voor den dood in geweldige stuipen van talrijke colonisten en inlanders. Het inspuiten van enkele druppels van een oplossing van 5 % potaschpermanganaat zal de pijn stillen en het verzwaren voorkomen. Die pijlstaartroggen hebben geen enkele voedingswaarde, daar de smaak van hun vleesch doorgaans uitgesproken en onaangenaam is.

Destijds werden de staarten op Ceylan gedroogd en, na een behandeling met olie met het oog op het schenken van meer buigzaamheid, gebruikt als zweepen om de misdadigers te straffen; maar heden is het gebruik van deze zweepen verboden.



De elektrische rogvischen

Deze rogvischen behooren tot de familie van de Torpedinidae en worden in al de warme zeeën, vooral bij de kusten, aangetroffen. Alleen de elektrische rogvischen gekend onder den naam Tril- of Sidderroggen (soort Torpedo) bereiken een eerbiedwaardige afmeting.



DE ELECTRISCHE ROGVISCH.

De tril- of sidderroggen zijn elektrische roggen voorzien van een zeer breede schijf en een korten staart. De twee angvinnen en de staartvin zijn goed ontwikkeld. De buikvinnen zijn groot en heel en al van elkander gescheiden. De kleur van het bovenste vlak gaat van het bleekbruine tot het bijna zwarte. Zij kan eenvormig zijn, hetzij op verschillende wijzen gespikkeld of gevlekt.

De tanden zijn klein en vormen een dicht plaveisel.

De grootste soort bereikt 1 tot 2 m. en zelfs meer, en een gewicht van 100 kg.

Er bestaat een vrij groot aantal soorten, maar de volgende soorten bereiken een eerbiedwaardige grootte:

De krampvisch: Torpedo occidentalis van de Atlantische kust der Vereenigde Staten; de zwarte Trilrog: Torpedo nobiliana van de Middellandsche Zee en van de aangrenzende deelen van den Atlantischen Oceaan, en die niet zeldzaam is in de Britsche wateren.

De gemarmerde of Middellandsche Sidderrog (Torpedo marmorata); komt in dezelfde gebieden voor, en de Californische Sidderrog (Torpedo Californica).

Het meest werkwaardige van die roggen zijn natuurlijk hun elektrische organen. Ieder van deze laatste bestaat uit een omvangrijk en plat lichaam, samengesteld uit een groot aantal zeskantige buizen of loodrechte kolommen, die de een van de andere

gescheiden zijn door wanden in vezelachtige weefsels. Die buizen zijn zeer talrijk en men heeft er tot 470 in elk orgaan geteld. Elke kolom is gevuld met een heldere en lijnstofachtige stof en is ingedeeld in talrijke afdeelingen, waarvan elk een platte elektrische plaat bevat. Elke plaat is door fijne zenuwdraden verbonden met de voornaamste zenuw, welke bij het elektrische orgaan uitmondt. Dit laatste is op zijn beurt met een bijzondere lob aan de hersens verbonden.

De zijde van de elektrische plaat waaraan de zenuwranken zijn verbonden zijn negatief, zoo als werd uitgewezen. Wij zullen daar evenwel niet verder op ingaan om dit artikel niet ingewikkeld te maken. De andere zijde is positief en de stroom gaat van de bovenste of positieve zijde van heel het orgaan naar de onderste of negatieve zijde. Het is van groot belang zich rekenschap te geven van de manier waarop die ingewikkelde organen werden verworven. Bij al de dieren gaat de samentrekking van een spier gepaard met het voortbrengen van een kleine hoeveelheid electriciteit, en de elektrische organen van de Sidderroggen hebben zich door een wijziging van het spierweefsel ontwikkeld. Men staat hier dus slechts voor de productie van de elektrische eigenschappen welke in al de spieren aanwezig zijn, en die hier sterker tot uiting zijn gekomen ten nadeele van de mechanische eigenschappen.

De elektrische ontlading kan worden veroorzaakt als resultaat van een eenvoudige reflex-actie, ofwel misschien onder de bewuste controle van den visch. Zij veroorzaakt al de gewone gevolgen van een elektrische ontlading. Om den vollen schok te verkrijgen, is het noodzakelijk den stroomkring te sluiten door den visch op twee punten aan te raken, hetzij direct, hetzij door de tusschen-

komst van een of andere geleidend lichaam. Men heeft vastgesteld dat een zeer sterk gevoel van verdooving kan worden verkregen door tusschenkomst van een waterstroom, met andere woorden door het werpen van water op den levenden visch. Het herhaald gebruik van de elektrische organen verzwakt hun kracht en er is een periode van rust en voeding noodig voordat de visch volledig hersteld is en in staat om nieuwe elektrische ontladingen te verwekken. Benevens voor de bescherming tegen hun vijanden, dienen die elektrische ontladingen ook om de prooi te doden en te verdooven. De kracht van den elektrischen schok hangt waarschijnlijk voor een zeker deel af van het aantal elektrische platen, welke in den stroomkring voorkomen, en zij verandert ook naar de grootte, de kracht en de algemeene voorwaarden van den visch.

Zij kan voldoende zijn om een volwassen man omver te werpen, als hij toevallig op een sidderrog trapt die in het zand is verborgen. De sidderroggen zijn eigenlijk vadsige wezens. Zij brengen het grootste deel van hun tijd door bedolven in het zand of het slijk, loerend op het naderen van een behoorlijke prooi. Zij voeden zich met visschen, schaaldieren, weekdieren en andere wezens die in de diepten van het water leven.

De jongen worden steeds levend ter wereld gebracht.

De Sidderroggen hebben geen oeconomische waarde. Zij zijn smakeloos en hun vleesch is flets en waterachtig.

Naar de uitlatingen van talrijke schrijvers zou deze visch geneeskundige eigenschappen bezitten tegen verschillende mensche-lijke ziekten, zooals jicht, hoofdpijn, enz... Naar het schijnt zou een elektrische ontlading zelfs de pijnen van den zieke verlichten... maar dat is van het gebied der kwakzalverij.

KEUKENPRAATJE

DE ROG IN DE KEUKEN

Tijdens mijn verblijf in Egypte, bracht men mij een partij visch, waaronder tal van mooie kleine roggen. Ik liet deze dadelijk op de spijskaart schrijven en de Belgen, die zich onder de klanten van het restaurant bevonden, bewezen veel eer aan dat in hun land zoo gekend gerecht. Maar de Muzelmanen en Engelschen, die insgelijks deel uitmaakten van de klandizie, weigerden er van te proeven. Ik vernam toen dat de godsdienst van de eenen het eten van dien visch verbood, terwijl de anderen de rog onwaardig beschouwden om op hun tafel te verschijnen. 's Anderendaags lieten onze landgenooten zich dan ook den rog goed smaken, dien ik in gelei had ingelegd.

In onze streken, heeft men geen afkeer van een schotel rog met de gebruikelijke gebruide boter of op gelijk welke andere wijze bereid. De geleerden, die zich met de voeding bezig houden, hebben trouwens erkend dat de rog, op voorwaarde dat hij goed versch wordt gegeten, een prima voedsel is, dat bij gelijk gewicht evenveel stikstofhoudende stoffen bevat als vleesch, zoodat zijn voedingswaarde zeer groot is.

Ik laat aan meer bevoegdheid dan ikzelf de zorg over om de zeden van den rog te beschrijven en om al de soorten van deze vischen op te sommen.

Maar het valt in mijn bevoegdheid na te gaan hoe men den rog in de keuken bereidt. Het is, meen ik, nutteloos u over den met gebruide boter bereiden rog te spreken, om verschillende redenen, en eerst en vooral wegens de voorname plaats welke door de boter bij het maken van de saus wordt ingenomen, en men weet dat het onze huishoudsters niet gemakkelijk valt zich deze waar aan te schaffen. Anderzijds is de zoogenaamde bruine boter, welke men over den rog giet, een soort zware olie die ten hoogste voor het smeren van karrewielen in aanmerking zou moeten komen. Het opdienen van rog met gebruide boter kan dan ook als het beste middel worden beschouwd om zich langzaam maar zeker te ontmaken van een persoon die men gaarne zou zien verdwijnen. De boter die op een te hooge temperatuur wordt gebracht, ver-

liest inderdaad al haar goede eigenschappen en bevat acroleïne, een vergif waardoor de maag langzaam maar zeker wordt bedorven. De nadeelige uitwerking van de gebruide boter wordt nog verhoogd door het toevoegen van een groote hoeveelheid azijn, zooals men al te vaak doet. Als gij een rog in de boter wenscht te bakken, zorg er dan voor dat deze delicate vetstof ten hoogste de lichtbruine kleur van een geroosterd azelnootje verkrijgt. Men moet de boter niet langer laten braden dan noodig is om deze nootjeskleur te verkrijgen.

Voor het koken van den rog, moet men eerst een hoeveelheid water laten koken in verhouding tot de hoeveelheid visch. Aan het water dient zout toegevoegd, en een straaltje azijn dat een licht zuren smaak aan den visch schenkt zonder hem na het koken zijn mooie blankheid te doen verliezen. Een weinig tijm en laurierbladeren schenken een uitstekenden smaak, evenals trouwens enkele peperbolletjes, maar laten wij liefst van de afwezigen zwijgen.



Als het zoo gekruide water enkele minuten heeft gekookt, legt men er de stukken visch in, die eerst gedurende ten minste één uur in het versch water hebben gelegen. Op het kookpunt brengen, de pot op zij van den kachel plaatsen en gedurende een twintigtal minuten laten gaar worden zonder te laten koken. Op die wijze bereid, is de rog fijn, malsch en uitstekend van smaak. Men kan hem dan opwerken met de toespizzen die men verlangt, lichtgebruide boter, saus met fijne kruiden, tomatensaus, enz. Men kam hem ook met gelei bereiden. Men laat den visch goed uitdruppen en men schept met een lepel het bovenste deel van het water waarin hij heeft gekookt, en waarop een zekere hoeveelheid vet drijft. Het water laten koken. Nadat men het wit van één of twee eieren (één ei voor een liter volstaat) heeft geklutst met een weinig water en een soeplepel azijn met dragon, giet men dit mengsel in het water waarin den rog heeft gekookt. Men klutst dit mengsel terzelfder tijd om het wit van het

ei goed in aanraking te brengen met al het vocht, die het verzuivert wanneer het tot stremming komt en al de onzuiverheden gevangen houdt. Steeds roerend, opnieuw laten koken, daarna op den zijkant van de kachel schuiven, een tiental minuten laten staan, maar ditmaal zonder te roeren, en vervolgens alles uitgieten op een stuk linnen dat men in warm water heeft gespoeld en op een aarden schotel met platten bodem heeft uitgespreid. Men brengt de vier hoeken van het stuk linnen bij elkaar en men bindt ze met een stukje koord samen. Men hangt dit pakje boven den schotel en men laat de gelei langzaam uitdruppen. Als men wil, kan men ze kleuren in rose of in licht donker of eenvoudig zoo laten. Men legt de stukken rog in een diepen schotel en men versiert met schijfjes ajuin of met ajuintjes in den azijn, angurksneden, geschilde citroensneden, peterselle, dragonbladeren, ja, zelfs met tomaten in schijf-

ven, maar die men goed heeft gepeld. Men is natuurlijk niet verplicht al die versiersels te gebruiken. Men kiest uit wat men verkiest. Men giet de gelei over dat alles en laat goed afkoelen.

De kleine roggen, evenals de groote, zijn uitstekend als men ze in het vet bakt. Men kan ze bakken in het volle vet, wat op dit oogenblik niet aan te raden valt, of eenvoudig in een pan met een weinig vet, men verwarmt goed de pan met het vet, men legt er de gekruide en goed gedroogde stukken rog in en men bakt deze als een stuk vleesch. Men keert ze om als zij goed doorbakken zijn en de verlangde kleur is verkregen. Men legt vervolgens de stukken op een schotel, men giet er het sap van een citroen of een straal azijn over en boven dat alles giet men licht tot een nootjeskleur gebruinde boter.

Die uitstekende bereiding zal in den smaak van eenieder vallen.

DE VOEDINGSWAARDE VAN HARING

De verschillende manieren van hem lekker te bereiden

Onder al de waren waaraan sommige landen hun rijkdom hebben te danken, komt de haring ongetwijfeld vooraan. De productie moet aan den zucht naar weelde en aan tal van grillen voldoen. Maar het voldoen van de behoeften der menschen zonder meer vergt nog heel wat meer inspanning van haar.



De haringvangst en de industrie die er mee in verband staat, zijn feitelijk een onuitputtelijke bron van rijkdom. Een massa menschen leven van dien visch, welke het vleesch van den arme wordt geheeten, maar dien heel wat rijken zich ook laten smaken. De haring dankt zijn bijval in de eerste plaats aan zijn overvloed, die voor gevolg heeft dat hij tegen een lagen prijs kan worden verkocht, en ook aan zijn hoedanigheden, welke door de liefhebbers worden gewaardeerd in dezelfde mate als de vischen die in de luxe-categorie worden gereangschikt.

De bevoegde personen beweren dat, op honderd deelen, de haring 2 deelen stikstof, 18 deelen koolstof, 7 deelen vetstof en 70 deelen water bevat, zoodat men zou kunnen besluiten dat hij minder voedzaam is dan de verwante vischsoorten, de makreel, de rog, de zeeaal, de snoek en andere bewoners van zout of zoet water.

Maar dat is de meening niet van de liefhebbers van gezouten, gerookten en verschen haring, die — en dat geldt voornamelijk voor de Brusselaars — met een zichtbaar genot een goeden vetten boesting, een gesmoorden haring of eenvoudig een geroosterden haring, opgediend met aardappelen « met de pellen », verorberen. De haring is zeer verteerbaar als hij versch is, geroosterd, in den oven gebraden of in « papillot » zoodaals de aardewerkers hem bereiden, die den haring in een stuk papier wikkelen en hem op den heeten asfalt leggen, waar hij voortreffelijk braadt. Op al die wijzen bereid, is de haring smakelijk. Die bereidingen vergen geen hooge kosten. De gezouten of gerookte haring valt wat zwaar op de maag. Men moet hem dus goed kauwen, wat trouwens het genoeg bij het eten verhoogt.



Sommigen zijn van oordeel dat er te veel graten in den haring zijn. Maar dit kleine euvel wordt ruimschoots vergoed door den lekkeren smaak van dezen visch. Een behendige huishoudster slaagt er uitstekend in die graten te vermijden. Als de haring dan onder den vorm van reepjes wordt opgediend, kan hij met gelijk welken anderen visch vergeleken worden.

Het is niet moeilijk reepjes te maken van dien mooien verzilverden visch. Beproof het maar eens als volgt : leg de haring plat op een plank, snijd met een scherp mes bij den kop en keer dit laatste daarbij naar de hoogte. Draai het mes naar het lijf toe en laat het langsheen de middengraat glijden. Laat het daarbij over en weer gaan. Als gij

bij den staart zijt gekomen, zal het eerste reepje losgemaakt zijn. Keer den haring om, herhaal dezelfde bewerking en gij zult in het bezit van twee heele reepjes zijn. Leg de reepjes weer plat op de plank, het vel naar onder en glijd met het lemmer van het mes over het vleesch. Draai daarbij het mes naar de borst toe en ont doe de borst van den haring van de lange graten door een over en weer gaande beweging. Er blijft u nog slechts over het vel vast te nemen met den nagel of met het lemmer van een klein mes langs den kant van den kop, en het over de heele lengte van het reepje af te rukken. Men kan op die wijze te werk gaan voor de gezouten, gerookte of versche haringen. Voor deze laatste is het onnoodig het vel af te rukken, als zij bestemd zijn om gebakken te worden. Men kan ze dan roosteren, in een pan laten braden of eenvoudig in den oven bakken. Zoo opgediend, zal de haring uitstekend zijn, daar hij het nadeel van de vele graten niet meer zal opleveren. Hij kan zonder eenig gevaar aan een kind worden gegeven, voor wie hij een voortreffelijk gerecht vertegenwoordigt.



De reepjes van de verse haringen kunnen 's winters verschillende dagen worden bewaard. Het volstaat daartoe een dunne laag zout op den bodem van een porceleinen pot, op deze laag zout een laag reepjes, weer een laag zout en weer een laag reepjes te leggen. Men kan verschillende lagen vormen, naar gelang het aantal reepjes waarover men beschikt. De smaak van die pekelpreepjes kan nog opgewerkt worden met een weinig tijm en laurierbladeren. Als men de reepjes wil gebruiken, moet men ze in versch water ontzouten, nadat men ze goed heeft gewasschen. Enkele uren in het water laten liggen en vervolgens in den azijn leggen. Schijfjes ajuin, die door schijfjes porei kunnen vervangen worden, een takje tijm, een half laurierblad en azijn, waarbij water dient gemengd als hij te zuur is, ziedaar alles wat noodig is om de haringreepjes in te leggen. men spreidt een laag reepjes uit in een slabak of in een anderen porceleinen of platelen pot, men legt er een laag ajuin- of poreischijfjes, een weinig tijm en laurierbladeren op. Men vormt het aantal lagen vereischt door het aantal reepjes waarover men beschikt en giet er de vereichte hoeveelheid azijn over. Na vier en twintig uren, kunnen deze uitstekende reepjes gegeten worden, hetzij zonder belegsel, hetzij met een sla van aardappelen, kropelder, raapkolen, enz. Men kan op dezelfde wijze te werk gaan voor de gezouten of gerookte haringen. De gezouten haringen moeten natuurlijk ontzouten worden vóór zij worden ingelegd. De gerookte haringen kunnen ingelegd worden of eenvoudig zoo worden gegeten.

Een volgende maal zullen wij het over eenige goede gerechten hebben, die men met den biefstuk van den arme kan bereiden.

DE BELGISCHE ZEEVISSCHERIJ VÓÓR 1940

Haar structuur en belang

Al de handelaars zullen voorzeker belang stellen in de studie dij wij hieronder afdrucken. Benevens de cijfers die klaar den toestand belichten, vinden zij er de redenen in waarom de vischproductie en bevoorradings in ons land op empirieke wijze was ingericht, derwijze dat er op een gegeven oogenblik een teveel was aan gewone visch tegen spotprijzen, terwijl de handelaars niet over de andere vischsoorten waarnaar nochtans groote vraag was, konden beschikken.

De structuur der productie

In het beginstadium, vond men bijna uitsluitend kapitaal en arbeid vereenigd : men bezat een schip, voer er mede uit, en verkocht de lading voor eigen rekening. Naarmate het bedrijf zicht uitbreidde, en bijzonderlijk sedert de opkomst van stoom als drijfkracht, liepen de functies meer uiteen. Men kwam tot meer ontwikkelingen. Het noodige kapitaal werd grooter. Voor één persoon was het dikwijls onmogelijk het kapitaal alleen bijeen te brengen. De geldschietters moesten zich ook meer met de exploitatie bezig houden. Men stelde vakmensen aan om met de schepen uit te varen. Zoo verviel stilaan de exploitatie in vorm van familiebedrijf, en kwam men eindelijk tot de normale evolutie : slechts de kleine schepen konden het bezit zijn van één man, daarennevens echter, kwam men tot een definitieve scheiding van kapitaal en arbeid en daar het noodige kapitaal dikwijls hoog opliep, was de vorm der V.N. of der commanditaire vennootschap, dan ook aangewezen. De structuur der productie onderging aldus een belangrijke wijziging, met het gevolg nochtans dat men in tamelijk verwarde toestanden verkeerde. Die evolutie geschiedde slechts langzaam. Met de jaren stegen de grootbedrijven in aantal; doch daarnevens bleven de andere kleine uitbatingen bestaan. Dit was nu een kenmerk der Belgische zeevisscherij, dat een groot aantal kleine bedrijven steeds bleven bestaan. Deze toestand bracht het niet te onderschatten nadeel met zich dat heel het bedrijf onoverzichtelijk werd; dat de belangen teveel uiteenliepen om een degelijke coördinatie toe te laten en aldus heeft de productie zich nooit op doelmatige wijze aan de eischen van de markt kunnen aanpassen.

Deze aanpassing was nochtans dringend noodig. Het algemeen belang vraagt immers dat de aanvoer in quantiteit en kwaliteit met de vereichte der behoefte zou overeenkomen. Doch juist omdat er zooveel kleine rederijen bleven bestaan met elk hun eigen belang, is die aanpassing steeds achterwege gebleven. De kleine onafhankelijke reeders vaarden op deze vischsoorten uit, die voor hen het meest opleverden.

Was op een zeker tijdstip de prijs van een bepaalde vischsoort loonend geworden, dan vaarden alle kleine reeders op deze soort uit. Als gevolg daarvan waren de aanvoeren der vischsoorten veel te groot, de prijzen daalden, en men verliet deze visscherij. Ondertusschen waren de prijzen voor andere vischsoorten heel hoog, daar ze bijna niet werden aangevoerd. Aldus leeden zoowel visscherij als handel groote verliezen. De visscherij bekam spotprijzen voor de vischsoorten welke ze massaal aanvoerde, en de handel kon een deel van zijn cliënteel die andere vischsoorten wenschte dan deze die in groote hoeveelheden werden aangevoerd, niet bedienen.

Een aangepaste aanvoer eischt dus een logische verdeling der verschillende vischgronden onder de reeders, om op regelmatige en in voldoende mate, de vraag naar verschillende vischsoorten te verzekeren. Doch zulk een overeenkomst is vóór den oorlog, gezien de uiteenlopende structuur der visscherij, steeds achterwege gebleven. Het had dan ook een nadeeligen invloed op het verbruik.

Productie — Capaciteit

TABEL I. — Totale aanvoer sinds 1929 (invoer niet inbegrepen).

Bron : « Annuaire Statistique Belge ».

Nota : Sedert 1937

is er geen vreemde aanvoer meer.

B = Belgische vangst.

V = Vreemde vangst.

T = Totaal vangst.

Jaren		Kg	Fr	Gem. prijs fr
1929	B	32,915,000	82,956,000	2.52
	V	99,000	306,000	
	T	33,014,000	83,262,000	
1930	B	33,507,000	91,805,600	2.73
	V	309,000	830,000	
	T	33,897,000	92,635,000	
1931	B	41,207,000	76,360,000	1.83
	V	888,000	820,000	
	T	42,095,000	77,180,000	
1932	B	28,032,000	69,927,000	2.49
	V	341,000	410,000	
	T	28,373,000	70,337,000	
1933	B	27,142,000	75,844,000	2.79
	V	27,422,000	75,844,000	
	T	54,564,000	151,688,000	
1934	B	28,534,000	77,982,000	2.72
	V	228,000	128,000	
	T	28,762,000	78,110,000	
1935	B	38,836,000	101,642,000	2.06
	V	1,000	9,000	
	T	38,837,000	101,651,000	
1936	B	40,465,000	120,528,000	2.98
	V	7,000	26,000	
	T	40,472,000	120,554,000	
1937	T	38,907,000	118,429,000	3.10
1938	T	39,135,000	124,379,000	3.17
1939	T	39,860,000	118,253,000	3.02

Wij zien hier twee duidelijk afgelijnde bewegingen :

de eerste van af 1929 tot 1931;

de tweede van af 1931 tot op heden.

Tot in 1931 gaan de zaken over het algemeen goed. Doch van af dit jaar komt er een totale ommekeer in de bedrijvigheid. In 1931 is de aanvoer nog 42 miljoen kg. In 1932 valt hij op 28 miljoen kg. De toestand wordt derhalve zeer nadeelig voor de visscherij. Wij zullen nu de factoren onderzoeken die ons naar dezen toestand hebben geleid.

Een eerste factor is het gebrek aan personeel dat zich bij de stoomvloot scherp liet voelen. Dit bestond reeds een paar jaren, doch in 1931 bereikte het een ongekenden omvang, juist op het oogenblik dat een aanzienlijk aantal groote motorvaartuigen in de vaart werden gebracht.

De belangrijkste factor is echter het prijsgeven van den gouden standaard in het jaar 1931. Sedert 1926, het jaar der werkstaking in de Engelsche kolenindustrie, specialiseerden onze stoomvaartuigen zich op den rechtstreekschen aanvoer in de Engelsche havens. In 1930 bedroegen deze rechtstreeksche aanvoeren ongeveer 4 miljoen kg. In 1931 bedroegen ze nog amper 2 miljoen kg. Deze daling van 50 % is te wijten aan het feit dat Engeland in 1931 den gouden standaard verliet.

De Belgische stoomschepen die rechtstreeks hun visch in Engeland aanvoerden, zagen daar nu van af, daar deze operatie maar weinig voordeelen meer opleverde. Aldus vergrootte de aanvoer in België op gevoelige wijze en daalden de prijzen.

Daarbij komt nog dat Frankrijk, na den val van den gouden standaard, zijn toevlucht neemt tot het beperken van den invoer van zeevisch. Tengevolge daarvan staan de andere exporteerende landen ook met een overproductie en voeren zij insgelijks de contingentteering in.

Daardoor zijn de meeste landen van den uitvoer afgesneden. Enkel België laat den invoer vrij. Alle landen haasten zich dan ook om hun surplus in België af te zetten. De gevolgen blijven niet lang uit: de prijzen dalen geweldig (van fr. 2.73 tot fr. 1.83) en onze visscherij, die haar kosten niet meer kan dekken, komt in een netelige positie te staan.

Zoo erg is het, dat er in 1932, 50 % van de stoomvaartuigen worden afgetuigd. De toestand blijkt duidelijk uit volgende cijfers:

1931: Invoer, 25,724,100 kg.;
Aanvoer, 42,095,000 kg.
1932: Invoer, 22,876,300 kg.;
Aanvoer, 28,377,300 kg.

In 1932 was de aanvoer nauwelijks groter dan den invoer, doch een paar andere factoren kwamen den toestand nog verergeren: De standvastige verhooging der tonnemaat der motoren, bijvoorbeeld die van 4,644 T. in 1927, geklommen is tot 6,846 T. in 1931 (30 %), kan men natuurlijk geen wijze politiek noemen, als men weet dat er toen een groot gebrek was aan geschoold personeel. Men gaf daarbij crediet aan kleinere exploitanten, zonder zich rekenschap te geven van de nadeelige gevolgen die deze politiek kon meebrengen in tijden van tekort aan geschoolde arbeidskrachten.

Volgende tabel geeft ons een duidelijk beeld van den toestand in die jaren:

	1930	1931	Index.
Tonnemaat	5,426	6,846	130
Aantal reederijen	360	414	115
Aantal vaartuigen	381	433	114
Personeel	2,011	2,165	104

Daarbij komt dan nog de totale mislukking van de haringvisscherij waarvan de opbrengst van fr. 1.58 per kg. tot fr. 0.77 daalde.

En het is algemeen bekend dat de opbrengst dezer visscherij soms beslissend is voor den uitslag van het heele boekjaar.

Er zijn dus meerdere factoren die de crisis uitleggen, maar de val van den gouden standaard blijft de hoofdoorzaak. Daardoor immers gaan de meeste landen tot de contingentteering over, totdat tenslotte België ook den invoer moet beperken, wilde men de visscherij tengevolge van den vreemden invoer niet zien ten onder gaan. België contingentteerde de invoer in het najaar van 1932. Wij laten nu de bepalingen dezer contingentteering volgen:

1) Voor diepzwemmende visch:

Tong, tarbot, rog en schaat worden tot beloop van 50 % uitgesloten. De groote rondvisch wordt uitgesloten tot beloop van 25 % (in 1939 tot beloop van 35 %). De aandeelen werden op voet der bestaande handelsdocumenten, per soort en kwartaal vastgesteld. Als basisjaar nam men het gemiddelde der jaren 1930-31. Visch van min den 40 cm. lengte mocht niet meer worden ingevoerd.

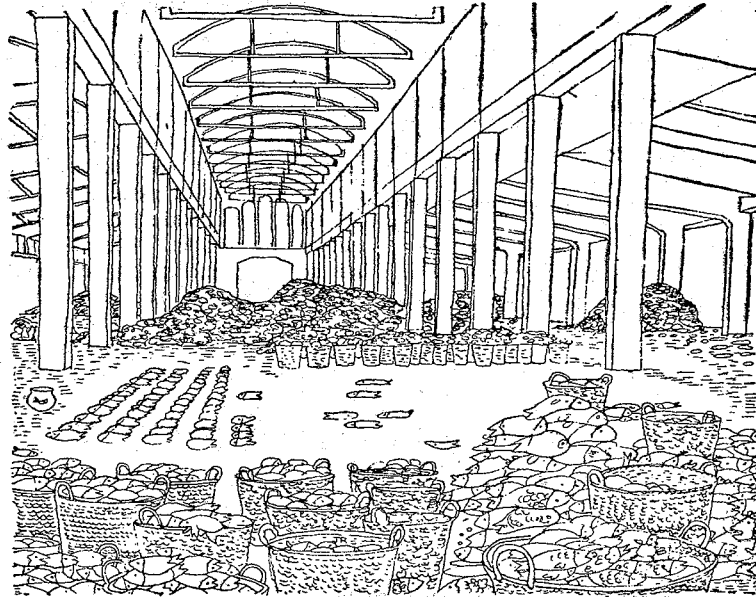
2) Garnaal (later in zwang gekomen):

België beschikte over een invoerquantum uit Nederland van 450,000 kg gewone, en van 100,000 kg gepelde garnaal. De contingenten werden als volgt verdeeld: 50 % volgens aankopen aan de kust; 50 % volgens invoer van het basisjaar. Deze laatste 50 % worden elk jaar met een vijfde verminderd. Na 5 jaar zou er dan geen invoer meer mogelijk zijn geweest, indien men zelf aan de Belgische kust niet zou hebben gekocht. De Belgische pellerijen mogen zooveel gepelde garnaal invoeren als zij er zelf voortbrengen van Belgische vangst. (Dit systeem der verdeling der garnaal-contingenten kwam laatst van al in zwang.)

Zeker heeft de invoerbeperking machtig tot de redding der reederijen bijgedragen. Inderdaad, in 1931 bedroeg de invoer (men verwaarde dit niet met den vreemden aanvoer) 25,724,100 kg. In 1932 was de invoer 22 miljoen 876,300 kg. Hij was ongeveer gelijk aan den aanvoer. Na de contingentteering (in 1933) is de invoer gevallen op 17,577,100 kg. Er is dus een vermindering van invoer van

ongeveer 30 %. Vóór de contingentteering lag het grootste deel van onze visscherij op Ysland stil. Na de contingentteering herneemt de activiteit weer in groote mate.

Sedert 1933 was het ook verboden visch van min dan 40 cm. in te voeren. Daaronder valt er een heele categorie (zoals schullen, wijting, knorhaan, roodbaard). Deze vischsoorten werden vroeger heel veel aangebracht en waren van groot belang voor de opbrengsten. Tengevolge van de buitenlandse concurrentie lag er ook een groot deel dezer visscherij



Een gezicht op de Oostendse vischmijn vóór den oorlog.

stil. Als deze soorten niet meer mogen ingevoerd worden is het vanzelfsprekend, dat de Belgische visschers weerom op deze vischsoorten uitgaan.

Als gevolg van deze contingentteering zijn de aanvoeren sedert 1933 (27,142,000 kg.) voortdurend gestegen tot in 1936 (40,472,000 kg.). Ook de prijzen (van 1.83 fr in 1931 naar 3.17 fr in 1938). Het kan dus niet ontkend worden dat de contingentteering in België ingevoerd van af 1933, en het invoerverbod van

de vischsoorten van min dan 40 cm., de werkelijke redding onzer visscherij zijn geweest. De zaken gaan dan over het algemeen goed tot in 1937.

Gedurende dit jaar moet men afrekenen met twee ongunstige factoren:

- 1) De stijging der exploitatiekosten in het algemeen (met 40 %) en der mazout met 90 %;
- 2) De daling der vischprijzen. Deze prijsdaling vond één harer oorzaken in de daling der Fransche munt. De verzendingen naar

Frankrijk waren steeds een steun voor de marktprijzen. Door de devaluatie der Fransche munt, dalen nu de prijzen der uitgevoerde vischsoorten. Doch aan deze ongunstige factoren kon men nog weerstand bieden, en men zette de bedrijvigheid normaal voort gedurende het jaar 1938. De toestand bleef trouwens nagenoeg ongewijzigd tot op 10 Mei 1940, toen een zeer groot deel onzer vloot België verliet om in vreemde wateren te gaan schuilen.

F. J.

DE SLUITINGSUREN

Wij volgen met aandacht alles wat betrekking heeft op de Zondagrust en op de sluitingsuren van de handelsmagazijnen.

De heer Gouverneur van Antwerpen heeft tot alle burgemeesters een circulaire gericht, waarbij hun wordt aangeraden een besluit te treffen, in de provincie van Januari af de regeling van de verplichte sluitingsuren door te voeren.

Wij herinneren er aan, dat zulks reeds plaats vond in Oost- en West-Vlaanderen en in Limburg. In deze provinciën is voorzien dat alle kleinhandelsondernemingen gesloten moeten zijn van 12.30 u. tot 13.30 u. en van 20 uur tot 5 uur op de werkdagen en van 12.30 u. tot 5 uur den Zondag.

Ter inlichting voegen wij er aan toe, dat in Zwitserland in verscheidene cantons de winkels een namiddag per week moeten gesloten zijn. Reden: de rantsoeneering vergt van den handelaar van langsom meer blijkomend werk: bonnen plakken, de goederen controleren, de voorraden nazien, enz. werk dat anders 's avonds of den Zondag moet worden gedaan, omdat pas dan de winkelier over den noodigen tijd en over de nog meer noodige geestesconcentratie beschikt om die « karweitjes » tot een goed einde te brengen.

HERNIEUWING DER ABONNEMENTEN

★

De lezers van ons blad, die er belang in stellen en die het niet ontvangen als onderhoorigen van den Sector « Handel en Distributie », kunnen hun abonnement voor 1943 hernieuwen door zich rechtstreeks te wenden tot hun postkantoor. De prijs van het abonnement bedraagt 31 fr. per jaar.

MEN KAN INSCHRIJVEN OP ALLE POSTKANTOREN VAN HET LAND.

REGLEMENTEERING

Uit het « Staatsblad »

Van 13 December 1942 tot 9 Januari 1943

« Staatsblad » van 13 December:

Besluit betreffende de bestraffing van valsheid en van zekere andere misdrijven in zake ravitailleringsegels en andere ravitailleringstitels

Besluit tot wijziging van het ministerieel besluit van 28 October 1938, betreffende den uitvoer van witloof met een andere bestemming dan het Groot-Hertogdom Luxemburg

Verordening betreffende inlichtingen te verstrekken door de personen die handel drijven in levende bloemen of sierplanten

Bekendmaking ter uitvoering van het besluit d.d. 15 Juni 1942, betreffende de ordening der markt van groenten en fruit.

Verordening betreffende de productie van cichoreisurrogaten

★

« Staatsblad » van 14 en 15 December:

Verleening van het producentenrantsoen voor den oogst 1943

★

« Staatsblad » van 16 December:

Rantsoeneering der eetwaren. Bericht betreffende de bijzondere vleeschbedeeling.

Omzendbrief van 22 September 1942 aan de burgemeesters gericht, betreffende de te ondernemen teelten en de overeenkomst te sluiten tusschen landbouwers en particulieren of gemeenschappen. Wijziging.

★

« Staatsblad » van 18 December:

Besluit betreffende de beteugeling van de inbreuken op den in- den uit- en doorvoerhandel van controleerbare goederen

« Staatsblad » van 19 December:

Besluit houdende wijziging van het besluit d.d. 1 October 1940 betreffende de fabricatie en den verkoop van margarine

★

« Staatsblad » van 20 December:

Machtiging tot het vervaardigen van de koecken geheeten « Kerstkoek » (Bûche de Noël) en « Nieuwjaarskoek » (gâteau de Nouvel An)

Bericht betreffende de speciale verdeling van bereide vleeschwaren.

★

« Staatsblad » van 21 en 22 December:

Omzendbrief aan de gemeentebesturen betreffende de afgifte van bijzondere zegels n^o 1, 3 en 10 van een nieuw type (type E).

« Staatsblad » van 23 December:

Bericht betreffende de maaltijden opgediend in spijshuizen

★

« Staatsblad » van 24 December:

Omzendbrief aan de gemeentebesturen voor ravitaillering en rantsoeneering betreffende de verdeling van margarine voor het tijdperk van 28 November tot 27 December 1942. Verordening n^o 7/42, betreffende de vaststelling van het zuiverheidspercentage van lijnzaad.

★

Rondschrijven n^o 86 aan de provinciale directies en aan de gemeentebesturen voor de bevoorrading en de rantsoeneering.

★

« Staatsblad » van 25 December:

Rantsoeneering der eetwaren. Besluit betreffende de rantsoeneering, de fabricage, den verkoop en het vervoer van veevoeders.

Verordening n^o 12/42 betreffende het loonmalen van voedergraan van den oogst 1942. Verordening n^o 12/42, waarbij aan de groentekweekers een teeltprogramma wordt opgelegd voor het jaar 1943.

★

« Staatsblad » van 26-27-28 en 29 December:

Besluit houdende verlenging tot 31 December 1943 van den termijn voor het vaststellen van de inkomsten-belastingen, van de nationale crisisbelasting en van de bijzondere en tijdelijke belasting op de uitzonderlijke winsten over het dienstjaar 1940, wat de vennootschappen en andere schatplichtigen betreft, vallende onder toepassing van de wet van 21 Juni 1927.

Besluit tot vaststelling der bijdragen voor het dienstjaar 1942, te betalen door de bedrijfshoofden aan de wet van 24 Juli 1927, betreffende de schadeloosstelling in zake beroepsziekten, onderworpen.

Verordening n^o 13/42, betreffende de afgifte van voor den handel gestockeerd fruit van den oogst 1942.

★

« Staatsblad » van 6 Januari:

Hoofdgroepering « Graangewassen en Veevoeders »: Verordening waarbij deze van 25 November 1942, houdende reglementering van de fabricatie van haver- en/of gerstderivaten gewijzigd wordt.

★

« Staatsblad » van 8 Januari:

Besluit tot aanvulling van de wet van 10 Januari 1940, houdende wijziging van de samengeordende wetten op de inkomstbelastingen en invoering van een tijdelijke belasting op de uitzonderlijke winsten. Besluit betreffende de verpakking en de presentatie van voedingswaren.

HET HANDELSFONDS



Wij hebben gezien wat wij moeten verstaan onder handelsfonds (« De Vischhandel » n^o 6 van 10 December). Hoe zal men er de waarde van bepalen? Wat zegt de wet hierover? Hierover iets in dit artikel.

II. Zijn waarde

De waarde van het fonds in zijn geheel is hooger dan de som der bijzondere waarden van de verschillende factoren die het fonds uitmaken en die het zijn harmonischen samenhang verzekeren. Zij verschilt heelemaal van de totale waarde der afzonderlijke bestanddeelen.

Bij de overname van een winkel is het de waarde van dit handelsfonds die in aanmerking genomen wordt.

Zij komt tot stand, vooral in pas opgerichte zaken, door de vlijt en de kennis van den winkelier, zijn durvende ondernemingsgeest en zijn knappe behendigheid.

De reclame, de uitgebreide bevoorrading, de verkoop van specialiteiten, het vertrouwen, de geriefelijkheid van het huis, dat alles brengt de klandizie aan — de drempel wordt plat gelopen zeggen de menschen — en meteen stijgt de waarde van het fonds. De organisatiegeest van den winkelier geeft den eersten spoorslag. Maar de goede reputatie van het huis verdriift stilaan de persoonlijkheid van den handelaar. Het leven dat eens aan de zaak werd ingeblazen houdt aan; de prikkel, de spoorslag werkt na.



De winst bepaalt de waarde van het fonds. Zij hangt in hoofdzaak af van den omvang van de klandizie. Hoe meer klanten hoe grootter verkoop, en hoe hooger de winst. Door klandizie of cliënteel (in den kleinhandel maakt men geen onderscheid tussche deze twee begrippen, verstaat men het publiek, de personen, die in den winkel kopen. De vaste klanten zijn zij die door den winkelier gekend zijn en geregeld weerkeren. Vele winkels leven nochtans van reizigers, toeristen, schouwburgbezoekers en andere bijzondere koopers. Deze cliënteel van voorbijgangers heeft insgelijks een zekere bestendigheid die het gevolg is van de geschikte ligging van den winkel.

Bij de waardeschatting van het fonds wordt rekening gehouden met de werkelijke en met de mogelijke cliënteel.

In den kleinhandel maakt de klandizie om zoo te zeggen het eenige en het ware voorwerp uit van de verhandelingen; men betaalt voor den dorpel. Aldus wordt klandizie synoniem van handelsfonds. Men spreekt van een goedbeklante winkel zooals men zou spreken van een gezonden mensch; het getal klanten bepaalt de hoedanigheid van het fonds.

De klandizie veronderstelt nochtans een heele boel dingen. Om haar grepeert zich de exploitatie en de organisatie die den eigenaar toelaten zijn klanten te behouden en er nieuwe te winnen. Zij is dus veeleer het resultaat, de opbrengst, het gevolg van het fonds. Zij is de vrucht van de persoonlijke waarde van den winkelier.

Er bestaat nog een andere soort van cliënteel, namelijk deze van de leveranciers. Zij wordt niet beschouwd als een element van het handelsfonds, alhoewel zij voor dat fonds toch van zeer groot belang kan zijn, vooral wanneer er in den winkel specialiteiten verkocht worden die men zich elders niet of zeer moeilijk kan aanschaffen. De cliënteel der leveranciers mag niet worden verwaarloosd. Immers koopen is een kunst en het is beter een goede kooper te zijn dan een slechte verkoper.

De lokalen waarin winkel gehouden wordt behoreen meestal niet bij het handelsfonds alhoewel ze er niet van kunnen gescheiden worden zonder waardeverlies. Het gebouw en het handelsfonds vormen twee verschillende eigendommen met een eigen waarde en die elk het voorwerp kunnen uitmaken van een verschillend contract.

Het gebouw is immers een onroerend goed en wordt door bijzondere en zeer ingewik-

kelde wetten beheerscht. Het handelsfonds, daarentegen, is roerend aangezien het uit roerende goederen bestaat.

Wij hebben hier niet tot doel de verhandelingen van het handelsfonds te bespreken maar wij willen toch terloops wijzen op de moeilijkheden, die zich op dit gebied ter zake van den verkoop van materieel en gereedschappen kunnen voordoen. Zoo kan het gebeuren dat de toonbank, die terzelfdertijd als het huis gebouwd werd, als onroerend goed beschouwd wordt en niet tot het handelsfonds wordt gerekend. Bij gedwongen verkoop van het gebouw wordt de toonbank mede verkocht, wat dan aanleiding geeft tot geschillen met den winkelier.

De waarde van het fonds wordt nog bepaald door velerlei andere omstandigheden, die met de handelszaak zelve niets te zien hebben. De huizen van zekere buurten stijgen of dalen plotseling in waarde tengevolge van zekere gebeurtenissen — het aanleggen of het stopzetten van het tramverkeer, het uitbreken van een economische crisis. Ook met de wijzigingen in den smaak en de gewoonten van het publiek moet afgerekend worden. Zelfs de mode, het type of het model van den winkel beïnvloeden de schatting.

Het fonds heeft een eigen waarde en kan net als om het even welk handelsgoed het voorwerp uitmaken van handelsverrichtingen. Het is een kapitaal waarmede men kan werken, het is een credietmiddel want het kan in pand gegeven worden. Men kan het verkopen of in huur geven, het exploiteeren als zaakwaarnemer of als vruchtgebruiker. Men kan er over beschikken door schenking hetzij onder levenden, hetzij door testament. Zijn samenstelling wordt gewoonlijk vastgesteld in een contract. Kooper en verkoper bepalen de elementen waaruit het handelsfonds bestaat; hun overeenkomst geldt als wet en dient strikt nageleefd. Bij gebrek aan een contract omvat het fonds alleen de bestanddeelen, die noodig zijn tot de exploitatie van het bedrijf.

De schulden en schuldvorderingen van den eigenaar, het in casso en gebeurlijk de handelseffecten komen daarvoor niet in aanmerking, evenmin als de waren en de verbruikbare goederen.

De dienstcontracten van het personeel worden bij de verhandeling van het fonds doorgaans verbroken.



De rechten van zekere bestanddeelen van het fonds worden door speciale wetten geregeld. Sommige worden gestraft met lijfstraffen, zooals de namaking van handelsmerken; voor oneerlijke concurrentie wordt een burgerlijke sanctie (schadevergoeding) voorzien.

De wetgeving op het handelsfonds in zijn geheel beschouwd is nog zeer onvolmaakt. Alleen de in pandgeving werd tot nog toe gereglementeerd. Alle andere verrichtingen worden door de algemeene rechtprincipes beheerscht.

Wij zijn nog ver van de volledige autonomie van het handelsfonds, waarnaar handelaars en juristen streven. Onder dit stelsel zou het fonds onafhankelijk worden van den persoon die het beheert. De verantwoordelijkheid van den eigenaar zou zich beperken tot deze van een zaakwaarnemer of van een bediende. De schuldeischers kunnen thans beslag leggen op geheel het vermogen van den handelaar, in voormeld stelsel zou alleen het handelsfonds hun gemeenschappelijk pand vormen. Het fonds zou een eigen vermogen hebben, afgescheiden van het vermogen van den eigenaar.

Een handelsfonds wordt geëxploiteerd door een handelaar, dat wil zeggen door iemand,

die handelsdaden verricht en er zijn gewoon beroep van maakt.

Sedert de Fransche revolutie van 1789 staat het iedereen vrij gelijk welken handel of beroep naar goeddunken uit te oefenen. Dit principe werd beperkt door zekere voorwaarden van bekwaamheid afhankelijk van den staat der personen (minderjarigen gehuwde vrouwen, krankzinnigen, enz.) en door het bekleeden van een betrekking, die strijdig was met deze van handelaar; staatsambtenaar, geneesheer, advocaat en over het algemeen alle ambten waarvoor een diploma vereischt werd. Voor deze laatste categorie personen werd de beperking uitgebreid tot hun echtgenooten.

Nochtans zijn de handelsdaden verricht door menschen aan wie het verboden is handel te drijven, geldig; zij kunnen niet verbroken worden. De gelegenheidshandelaars stellen zich enkel bloot aan tuchtsstraffen; zoo kan een staatsbediende, die onrechtmatig handel drijft, uit den staatsdienst ontslagen worden. De oprichting van een handelsfonds was totaal vrij. De handelaar koos de plaats die hem het best geschikt bleek en dreef handel in wat hij wilde. De groothandelaars hadden het recht in het klein te verkopen. In zeer vele gevallen werden de kleinhandelaars dan ook door het terneerdrukken der prijzen uitgeschakeld. De onderlinge mededinging bracht de kleinen ten val.

De vrijheid moest ingekort worden.



De bedrijvigheid der gevaarlijke, ongezonde en hinderlijke inrichtingen werd aan banden gelegd. Voorbehoedsmiddelen werden getroffen om het bedrog bij de vervaardiging en den verkoop van de waar te verhinderen en om de rechtschapenheid van den handel te verzekeren. De handel in voorwerpen, die strijdig zijn met de openbare orde en de goede zeden, werd verboden. Sommige waren werden buiten den handel gesteld; het wild na de sluiting van de jacht, het vleesch van afgekeurde of ongekeurde dieren. Anderzijds moest de verbruiker beschermd worden. Provinciale en gemeentelijke reglementen waakten op den verkoop van eetwaar, de kwaliteit van zekere producten werd nagegaan, openings- en sluitingen konden worden vastgesteld, enz.

Toch bleef de toestand zooals hij was, nauwelijks kon eenige verbetering vastgesteld worden.

Het getal kleinhandelaars was buiten elke verhouding aangegroeid; het was al winkel dat men hoorde of zag en de goeden moesten het natuurlijk met de slechten bekoopen.

Er diende iets te veranderen. De geleide economie met de daarbij gepaard gaande organisatie der corporaties bracht een reglementering tot stand, die volledig van de vooroorlogse toestanden afwijkt; onderlinge samenwerking en solidariteit worden de hoofdgedachten der nieuwe strooming.

De handelaars zijn aan zekere verplichtingen onderworpen. Zij moeten een journaal, een copieboek en een inventaris houden. Zij moeten hun huwelijksregime openbaar maken. Wanneer hij reeds handelaar is op het oogenblik van het huwelijk, zorgt de notaris voor de bekendmaking van het huwelijkscontract. Is deze niet geschied dan mogen derden terecht veronderstellen dat de handelaar gehuwd is onder het stelsel der wettelijke gemeenschap.

De handelaars moeten bovendien een inschrijving bekomen op het handelsregister. De handelsverrichtingen vergen van de handelaars een zekere handelsopleiding. Waren koopen met het doel deze te verkopen is ontegensprekelijk een handelsdaad. Maar een leunder of een venter of een voddenkooper, die van 's morgens tot 's avonds niets anders doet dan koopen om te verkopen, en die er dus zijn gewoon beroep van maakt, is daarom nog geen handelaar. Zijn organisatie is zoo eenvoudig dat zij deze hoedanigheid niet rechtvaardigt. Meestal is hij niet in staat boeken te houden en aan handelscorrespondentie en aan facturen denkt hij zelfs niet. Voor de kleinhandelaars, hoe

klein ook, is er een verschil. Hun hoedanigheid van handelaar blijkt uit het uithangbord, de prijslijsten, de reclame, het nummer van hun handelsregister kortom uit al de elementen, die het handelsfonds uitmaken. Het handelsrecht maakt geen onderscheid tusschen groot- en kleinhandelaars, negocianten en fabrikanten; de handel is één en gedooft geen rangorde. Tot voor kort meende de rechtsmacht echter dat t handelsrecht op de kleinhandelaars niet strikt kon toegepast worden, gelet op hun beperkte bedrijvigheid. Het scheen praktisch onmogelijk en niet had geen belang hún aan het handelsrecht te onderwerpen. Daardoor waren zij vrijgesteld van de verplichtingen. Maar onlangs is hierin een kentering gekomen. De besluiten op het handelsregister werden vooral voor hen uitgevaardigd. Aan den anderen kant trachtte de administratie, met het oog op de betaling van de belastingen, zooveel personen mogelijk als handelaar te doen doorgaan.

De handelaars kunnen niet altijd een handelsverrichtingen tot een goed einde brengen. Zij hebben de hulp noodig van makelaars, commissonnarissen, handelsvertegenwoordigers.

De kleinhandelaar wordt medegehoepen door zijn vrouw en zijn familieleden. In belangrijke winkels wordt de winkelier bijgestaan door een of meer verkoopers. De groote magazijnen beschikken over arbeiders, bedienden en handelsreizigers. Hun bijhuizen worden beheerd door geranten, die voor hen handel drijven.

De tusschenpersonen onderscheiden zich van de handelaars, doordat zij over geen fonds beschikken; zij staan in dienst van iemand anders.

Alle fondsen zijn niet bijzonder voorbehouden aan de handelaars. De personen, die vrije beroepen uitoefenen, de ambachtslui en de landbouwers hebben insgelijks een fonds, het zoogenaamde burgerlijk fonds.

Tandartsen, apothekers, bouwmeesters, enz., hebben een cliënteel, een cabinet, een recht op de pacht soms een uithangbord. De ambachtslieden en in zekere mate de land- en tuinbouwers eveneens. Het burgerlijk fonds is, evenals het handelsfonds, een groepeerings van allerlei dingen welke in betrekking staan met het uitgeoefende beroep. Waarin ligt dan het verschil? Het onderscheid is van groot belang; ten bewijze, de verplichtingen opgelegd aan de handelaars aan kleinhandelaars kan bovendien crediet toegestaan worden onder toezicht van de regeering.

Een handelsfonds is het fonds van een handelaar, het burgerlijk fonds dat van een niet-handelaar. Het komt er dus op aan te onderscheiden wie al dan niet handel drijft, d.i. wie handelsdaden verricht uit beroepsgewoonte. De ambachtsman voert in het algemeen het werk uit dat hem door den klant besteld wordt. Hij maakt en hij herstelt. Hij hangt niet af van een patroon en hij zelf bepaalt zijn loon volgens den arbeid dien hij verricht heeft. De handelaar integendeel rekent zijn arbeid niet, hij speculeert op de winst, die hij bij den verkoop zal verwezenlijken.



Het onderscheid is soms zeer moeilijk aan te geven, omdat de vaklui naast hun werkelijk ambacht ook handelsdaden verrichten. Een schoenmaker maakt en herstelt schoenen maar zeer dikwijls heeft hij een winkel waarin hij van te voren gemaakte of gekochte schoenen tentoonstelt om ze te verkopen. In dit geval is hij ook handelaar. Hetzelfde geldt voor bakkers en slaggers. De waren, die zij verkopen, worden niet door bepaalde klanten besteld, ze liggen ten toon in de uitstalramen, iedereen kan ze zich bij hen aanschaffen.

Land- en tuinbouwers zijn geen handelaars. Door hun arbeid halen zij de producten uit den grond; de prijs die zij er voor krijgen vertegenwoordigt veel meer een salaris van de door hen geleverde prestaties. Evenmin de personen die een vrij beroep uitoefenen; deze leven van hun geestelijken arbeid en ze ontvangen een honorarium of vergoeding.

UW BOEKHOUDING



In dit artikel wordt den handellars met slaande argumenten aangetoond, waarom zij moeten boekhouden en er hun voordeel uittrekken.

Onder de problemen die de « berufsähige » handelaars, die de toekomst met gerust gemoed willen tegemoet zien, interesseeren, is de boekhouding van groot belang. In verscheidene artikels hebben we reeds de voordeelen van een regelmatige boekhouding doen uitschijnen. Gelet op het groote belang van dit vraagstuk komen wij er andermaal op terug.

Waarom moet gij boekhouden?

1° Omdat u voor alles handelaar en bijgevolg onderworpen zijt aan de handelswetgeving (artikel 16).

2° Om u fiscaal te kunnen verdedigen door alzoo uw verklaarde inkomsten te rechtvaardigen en een arbitraire taxatie te vermijden.

3° Om u te leiden bij het beheer van uw zaak. U zult wellicht opwerpen, dat u tot hertoe hebt kunnen werken zonder boekhouding en dat vóór u uw ouders hetzelfde hebben gedaan.

Is het omdat deze laatsten petroleumverlichting hadden en te voet reisden, dat u hen nog moet naapen? Men kan zich niet een groote onderneming, een groot magazijn indenken zonder boekhouding; waarom dan wel een kleinen handel?

Heden ten dage gaat de evolutie zoo vlug, dat men zich moet aanpassen op het gevaar af in verval te geraken en te verdwijnen. Hoe wilt gij u aanpassen aan de toestanden, indien u niet beschikt over de fundamentele bases van iederen handel?

- 1° maandelijkschen en jaarlijkschen omzet.
- 2° het bedrag der algemeene kosten en naar coëfficiënt met betrekking tot den omzet;
- 3° de bruto en netto gemiddelde winstmarges;
- 4° bruto- en netto-winst;
- 5° den coëfficiënt van den omloop van uw voorraad.

Het zijn niet alleen die elementen die belang hebben doch ook hun afwisseling over een periode van verscheidene jaren. Welk een rijkdom aan inlichtingen!

Deze gegevens (twijfelt er niet aan!) zijn nu reeds noodzakelijk en zullen onmisbaar zijn voor de na-oorlogse periode.

Inderdaad u leeft neden ten dage in een overgangsstadium, waarin de concurrentie om zoo te zeggen is verdwenen waarin de handelaar koning is over zijn klanten, deze tijd zal niet eeuwig duren. Wanneer er weer overvloed is zal er een zekere concurrentie worden herboren, jawel een gezondere dan deze welke u voorheen hebt gekend en dit dank zij een betere marktordeening, doch die van uw kant studie en oordeel zal vergen. De eeuw van oppervlakkige geleide zaken is voorbij en zal nooit terugkomen, integendeel, het zullen de sterksten zijn en bijgevolg de overwinnaars, die het peil van hun kleinhandel zullen hebben verhoogd en die terzelfdertijd de moderne methodes zullen toepassen, welke door de groote verkooporganismen in praktijk worden gesteld.

Wat wilt u doen zonder instrument zonder dezen lantaarn die wij boekhouding noemen? Profiteert van de kalmte der beperkte verkoopen die u kent om uw boekhouding in te richten — u hebt er alles bij te winnen. Stelt dit niet uit tot morgen, want morgen hebt u andere problemen op te lossen. Velen beklagen zich nu reeds over hun betrekkingen met het Beheer der Belastingen dat ze over geen boekhouding beschikken.

De discussie over de winstmarges, de beroepslasten met den contrôleur eindigen niet altijd in het belang van den betalingsplichtige, indien deze geen formeele bewijzen kan toonen.

U vindt, dat de contrôleur overdrijft, maar hij, bij gebreke aan zekere elementen vreest de dupe te zijn en is er op uit zooveel mogelijk de basis van uw taxeerbare inkomsten te verhoogen. Bekennt dat de spel weinig ernstig is en dat hij, sterk in fiscale wetterij, dikwijls het laatste woord heeft. Bij gelegenheid van het excerpereen van het door den Sector gedane onderzoek hebben wij kunnen constatareeren dat bij gelijke omzetcijfers het gemiddelde der taxeerbare inkomsten van handelaars zonder boekhouding heel wat hooger was dan die van hen die wel een regelmatige boekhouding hebben. Gevolg: 10 à 20 % te veel belastingen te betalen!

Dat komt omdat het toegepaste percentage op de winst hooger was dan de werkelijke coëfficiënt en dat de beroepslasten, van de bruto-inkomsten afgehouden, lager waren dan het werkelijk gemiddelde.

U zult misschien zeggen, dat indien u een boekhouding bezit, de Administratie naar niet zal aanvaarden. Dat is een vergissing. Indien u een wettelijke en regelmatige boekhouding bezit moet ze worden aangenomen om uw belastingen te bepalen. Ten andere, in een volgend artikel zullen wij even onderzoeken, wat men onder regelmatige boekhouding verstaat.

Hoe boekhouden, welke methodes volgen?

Indien ze zich bepaalt bij het verstrekken van eenvoudige inlichtingen zooals wij zooveel hebben uiteengezet, wordt ze uitsluitend een classeering van in- en uitgaven.

Om u te gedragen naar de wettelijke voorschriften moet u ten minste bijhouden: een journaal dat dag per dag de verrichtingen van uw handel vermeldt, en een inventarisboek, waarin jaarlijks uw inventaris onder onderhandsche acte over uw onroerende en roerende goederen, uw activa en passiva wordt ingeschreven.

Daar de verrichtingen in den kleinhandel vooral netto-cassa (in- en uitgaven) gebeuren zal het wettelijk journaal het journaal — kasboek zijn, dat zal inlichten over al de operaties der in- en uitgaven, met kolommen die toelaten de eerste te classeeren volgens haar oorsprong en de tweede per categorie van uitgaven of kosten. De maandelijksche totalen zullen worden geboekt in het journaal — kasboek en aan het einde van het jaar, na de herhaling over de 12 maanden te hebben opgemaakt, zal men deze herhaling met den inventaris samenbrengen, dit zal u toelaten uw bruto- en netto-resultaat te bepalen.

Dat is het principe waarop onze methode steunt; u zult er uit afleiden dat deze methode eenvoudig is en door iederen handelaar kan worden bijgehouden. Velen hebben ons inlichtingen over boekhouden en de adressen der firma's, waar zij zich boeken konden aanschaffen welke min of meer aan hun zaak aangepast waren, gevraagd. We hebben hun altijd geantwoord in de mate van het mogelijke, doch nooit hebben wij in den boekhandel de adequate registers kunnen vinden.

De uitvoerige uiteenzetting van onze methode maakt het voorwerp uit van een brochure die met de aangepaste boeken: journaal — kasboek en inventarisboek werd uitgegeven bij « L'Avenir ». Jamblinneplein 34-35, Brussel. Allen die zich hiervoor interesseeren kunnen zich rechtstreeks tot den uitgever wenden.

Men heeft gepoogd een gemakkelijke methode te uwer beschikking te stellen — aan u er profijt uit te halen.

HANDELAARS! denkt er aan dat de gezondheid van duizenden stadsmusjes ondermijnd wordt door gebrek en ontbering. « Boerenhulp aan Stadskinderen » het Werk van Sociaal dienstbetoon dat U allen zeer bekend is, plaatst niet enkel verarmde en ziekelijke kinderen bij de boeren, maar ook in tehuzen en rustoorden, waar zij nieuwe levenskrachten verzamelen.

Daarvoor is er geld, veel geld noodig! De handelaars, die steeds zijn hebben getoond voor sociale problemen, begrijpen beter dan welk ander, de betekenis van sociaal dienstbetoon.

Nu koude en armoede in zooveel stadsgezinnen heerschen, zullen de handelaars zich het tot de kinderen aantrekken, van diegenen, die met verbittering en een vol gemoed het allernoodzakelijkste aan hun kleuters moeten weigeren.

Denkt aan uw eigen kinderen!

Stort mild op de postrekening van « Boerenhulp aan Stadskinderen », 1440.03, Raymond Blyckaerts-plaats, 13, te Brussel.

Alzoo redt U honderden kinderen uit de ellende.

Wij antwoorden...



D. B. R., te B. St. P. — 3812.

Ik ben verplicht mijn handel tijdelijk te schorsen. Kan ik na den oorlog mijn zaak overlaten aan één mijner kinderen en te dien einde mijn inschrijving in het Handelsregister behouden?

Wanneer u vrijwillig uw handelsactiviteit stopzet, zijt u gehouden u binnen de twee maand daarna uit het Handelsregister te laten schrappen. Wanneer u door economische maatregelen gedwongen zijt te sluiten, kunt u uw inschrijving in het Handelsregister behouden, zoolang de economische maatregelen op uw bedrijf toepasselijk zijn. Zulks is echter bij u het geval niet. U sluit vrijwillig, u kunt heropenen wanneer het u belieft. De Sector Handel en Distributie is de meening toegedaan dat u lid blijft van dezen Sector zoolang u uw inschrijving in het Handelsregister behoudt en bijgevolg de bijdrage verschuldigd zijt. Eens dat u bijdrageplichtig zijt, ontvangt u automatisch het blad « Handel en Distributie ».

J. D., te Fl. — 3951.

Ik heb drie kinderen. Vóór den oorlog deed ik leurahandel per vrachtwagen en mijn vrouw hield zich bezig met den handel ter plaatse, die betrekkelijk gering was. Vermits de leurahandel bij de wet verboden is, kan ik mijn zaken niet meer voeren? Welke formaliteiten moet ik vervullen om mijn handel ter plaatse op naam mijner vrouw over te brengen, teneinde eventueel een andere bediening te kunnen aanvaarden?

U moet vooraf uw echtgenoot machtigen handelsverhandelingen te doen; deze machtiging geschiedt bij verklaring voor den Vrederechter van uw canton of voor de griffie van de Handelsrechtbank van uw rechtsgebied. Uw echtgenoot kan dan bij eenvoudige overdrachtakte uw handelszaak overnemen. Zij moet een aanvraag tot inschrijving in het Handelsregister richten tot het Ministerie van Economische Zaken. Indien u vóór 10 Mei 1940 in het Handelsregister ingeschreven waart, kan uw echtgenoot haar aanvraag richten tot de griffie der Handelsrechtbank van uw rechtsgebied.

V. M., te Brussel. — 3976.

Ik heb een appartement verhuurd aan een handelaar om er zijn voorraad in onder te brengen. Op 13 October 1942 heb ik hem mondeling opzeg gegeven en dit per aangetekend schrijven herhaald op 30 October. Hij heeft het aangetekend schrijven geweigerd. Tijdens het onderhoud dat ik met hem gehad heb, beweerde hij dat ik het recht niet had hem opzeg te geven.

Het besluit van 1 November 1942 voorziet dat de huurders verlenging van hun huurcontract mogen aanvragen aan den Vrederechter. Zoo dit besluit de mogelijkheid instelt, veronderstelt het ook de verplichting. Zoo uw huurder de tusschenkomst van het gerecht negeert, zal de opzeg geldig worden zoodra de vergoedingstermijn voorbij is.

Vermits hem opzeg gegeven werd voor het in zwang treden van het besluit d.d. 18 November, is de vergoedingstermijn, gewoonlijk 14 dagen, verlopen. Om uw huurder uwe locaalen te doen ontruimen, zult u een uitvoeringstitel moeten aanvragen, die u zult bekomen door uw huurder voor het Vrederecht van uw canton te dagvaarden.

M. G., te P. — 3921.

Kan ik gestraft worden voor het feit dat zekere artikels tentoongesteld werden zonder prijslijst, daar waar de prijzen op de verpakking van het artikel voorkomen?

Indien de prijzen op zichtbare wijze op de verpakking voorkomen, zij u niet verplicht ze zelf nog aan te plakken. De prijzen moeten nochtans zichtbaar zijn voor het publiek. Zoo dit uw geval is, zult u niet veroordeeld worden door de administratieve rechtsmacht. Indien een proces-verbaal wordt opgemaakt, moet u uw verdediging opmaken zooals hierboven.

M. V., à S. — 4223.

Schrijft ons: « Ik ben kortgeleden teruggekeerd uit krijgsgevangenschap. Gezien de schaarschte aan waren, heb ik de handel, die ik voor 10 Mei 1940, uitbaatte, niet meer voortgezet. Bestaat er mogelijkheid de vergunning « Kleinhandel » voor den verkoop van visch en vischconserven te bekomen? » Om de vergunning « Kleinhandel » te bekomen moet u:

- a) voor 10 Mei 1940 handel in visch, schaal- en weekdieren gedreven hebben;
 - b) als dusdanig in het Handelsregister ingeschreven zijn;
 - c) stipt alle voorschriften der Hoofdgroepering navolgen;
 - d) uitsluitend aankopen bij grossiers en visschers, houders van een vergunning, die U door den marktleider der Hoofdgroepering zullen aangeduid worden;
 - e) over een geschikt lokaal beschikken, waar uitsluitend of ten minste voornamelijk, visch en vischerijproducten zullen verhandeld worden;
 - f) zich kwijten van de bijdragen aan de N. L. V. C. en de Hoofdgroepering « Visch- en Vischerijproducten », Wetstraat, 163, Brussel.
- Indien U aan al deze voorwaarden voldoet, moogt U een aanvraag indienen bij hoogergenoemde Hoofdgroepering.
- Wij vestigen Uwe aandacht op het feit dat alleen de gemeenten van 25,000 inwoners en meer in aanmerking kunnen komen voor een bedeling gedurende gansch het jaar. Tijdens een tijdperk van grooten aanvoer, staat de Hoofdgroepering toe dat gemeenten van 10,000 inw. en in uitzonderlijke gevallen, deze van 5,000 inwoners van een bedeling genieten.

Vischhandelaars, wanneer u ons schrijft, vergeet niet in uw brieven op duidelijke leesbare wijze uw naam, adres en inschrijvingsnummer bij de N. L. V. C. te vermelden. Ons adres luidt:

« DE VISCHHANDEL », Hopstraat 47, Brussel.



De verantw. uitgever: Willem Melis, Nieuwstraat, 50, Brussel.

N. V. IMIEL, Hopstraat, 47, Brussel. H. R. 3371 - O. C. P. 395